

## RIBEIRO SANTO TINTO



PAÍS PORTUGAL

REGIÃO DÃO

TINTO | SAFRA 2019

Corte típico de uvas do Dão, este vinho revela um estilo regional e rústico com as cepas vinificadas separadamente e sem passagem por madeira.

**VARIEDADES:** Touriga Nacional, Alfrocheiro e Tinta Roriz

### VINIFICAÇÃO

A vindima decorreu na segunda semana de Setembro. As uvas foram vindimadas manualmente, para pequenas caixas de 18Kg, de acordo com uma seleção criteriosa das melhores uvas na vinha. As uvas foram totalmente desengaçadas para pequenos depósitos inox, onde maceraram 24h a baixa temperatura, antes de iniciar a fermentação alcoólica, com leveduras selecionadas a temperatura controlada. A fermentação alcoólica durou cerca de 15 dias, com remontagens suaves para uma boa extração de cor e aromas. Após a fermentação, foi trasfegado para um depósito inox, onde decantou naturalmente até à altura do engarrafamento.

### AMADURECIMENTO

Não passa por amadurecimento em carvalho.

### NOTAS DE PROVA

Aspecto límpido, de cor ruby. Aroma exuberante onde se combinam frutas vermelhas com apontamentos florais. Excelente acidez combinada com uma textura aveludada e um final fresco.

### HARMONIZAÇÃO

Acompanha entradas como queijos maduros, carpaccio tonnato. É também um ótimo acompanhamento para carnes vermelhas grelhadas.

### VINHO

TEOR ALCOÓLICO 13,6% | SERVIR A TEMPERATURA DE 16°C | VOLUME 750 ML

### DESCRIÇÃO DA LINHA

ENTRY LEVEL

### DESCRIÇÃO DO PRODUTOR

A Wine Magnum nasce da união de 3 grandes enólogos portugueses: Carlos Lucas, Lúcia Freitas e Carlos Rodrigues. A combinação da experiência, conhecimentos e irreverência destes 3 enólogos é a base deste projeto, com raízes na região do Dão, mas que passa também pela produção de vinhos nas Regiões do Douro e do Alentejo. Sua intenção é mostrar o melhor de cada uma destas regiões, através de vinhos que respeitam o terroir, a tradição e as castas portuguesas. Cada garrafa produzida eles contam uma história, cada vinho reflete sua paixão, seu trabalho, emoções e dedicação que nele colocam.

CÓDIGO DO PRODUTO  
QRS00100

CÓD. DE BARRAS PRODUTO  
5 600203653024

CAIXA  
06x 750 ML

CÓD. DE BARRAS CAIXA  
15600203653021