

RIBEIRO SANTO

REGIÃO | REGION

Vinho Branco DOC Dão • Solos de origem granítica com grandes afloramentos rochosos • Altitude ronda os 400-600m • Influência dos rios Dão e Mondego • Verões quentes e secos • Invernos frios

White Wine DOC Dão • Granitic Soil with large rocky outcrops • Altitude between 400-600m • Influenced by the rivers Dão and Mondego • Hot and Dry Summers Cold Winters

VINIFICAÇÃO | VINIFICATION

Uvas provenientes unicamente da Quinta do Ribeiro Santo. Desengace total e prensagem. Seleção do mosto de uva e pós arrefecimento e decantação a baixa temperatura. Fermentação em cubas de inox com temperatura a rondar os 14°C durante 20 dias.

Grapes exclusively from the Ribeiro Santo Estate. Total destemming and pressing. Selection of the grape must and cooling at low temperatures. Fermentation only in stainless steel vats, with temperatures rounding the 14°C for 20 days.

NOTA DE PROVA | TASTING NOTE

Cristalino, com nuances verdeadas, mas não oxidativas, com notas de fruta branca, ervas frescas e citrinos. Na boca mostra-se fresco e jovem, com uma acidez vibrante e um final de boca envolvente. Acompanha todo o tipo de saladas, carnes brancas, sushi e peixe grelhado. *Contém Sulfites.*

Cristal, with shades of green but not in an oxidative way, with hints of white fruit, fresh herbs and citrus. On the palate it shows youth and freshness, with a vibrant acidity and an engaging mouthfeel. Goes well with all kinds of salads, white meat, sushi and grilled fish. *Contains Sulfites.*

| | |
|---|-------------------------------|
| Ano/Year |2020 |
| Teor Alcoólico/Alcohol |12,5% Vol. |
| Acidez Total/Total Acidity |6,8 g/L |
| pH |3,1 |
| Castas/Varieties |Malvasia Fina, Encruzado |
| Tempo de Guarda/Acceptable storage time |3-10 anos/years |



MAGNUM
CARLOS LUCAS VINHOS

Garrafa/Bottle



5600203653017

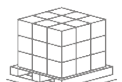
Caixa Cartão /
Cardboard Box (6gfs/btl)



15600203653014



276x186x311
Cartão/Cardboard



1200x800x1700
95 cx/bx pallet