

Ribeiro Santo RESERVA 2018

Produtor: Magnum - Ribeiro Santo

A vinha segue o encepamento tradicional e foi plantada num terreno granítico pobre, com grandes afloramentos rochosos. Toda a vinha encontra-se em regime de produção integrada demonstrando a grande preocupação com as questões ambientais. A conjugação de práticas culturais associadas à utilização criteriosa de produtos biológicos respeitadores do ambiente origina produções equilibradas, formando com isso vinhos com boa estrutura, elegância e equilíbrio entre taninos e acidez. Muito bom! Entrou no Ranking de Melhores do Ano pela Revista Adega e no ranking de Melhores vinhos de Portugal Vinhaço!!!



Terroir

País: Portugal

Região: Dão

Touriga Nacional, Alfrocheiro, Tinta Z.

Elaboração

Tipos: Tinto

Teor Alcoólico: 13,7%

Amadurecimento: Envelhece por 12 meses em caixas de carvalho francês novas.

Por Murilo

Visual: Vinho de cor rubi intenso.

Olfativo: Possue aromas de fruta negra, ameixa, amora, mirtilo com notas de especiarias e notas tostadas, lembrando muita madeira nova.

Gustativo: Na boca apresenta uma boa estrutura, complexidade, taninos redondos e final elegante e persistente.

Harmonização: Harmoniza com carnes de caça, assados, massas, costela de porco e bacalhau.

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/ 18°C

Estimativa de Guarda: Pronto para beber ou + 3 anos

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 desses 3 profissionais é a base deste projeto, com raízes na região do Dão, mas que passa também pela produção de vinhos nas Regiões do Douro, Alentejo e Lisboa. 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 conta uma história, cada vinho reflete sua paixão, seu trabalho, emoções e dedicação que nele colocam.