

TINTO

Ribas Lira

From Friends to Friends 28



Cor vermelha granada, auréola castanho. Quando o vinho é jovem, o aroma é intenso, com notas de frutos pretos e nuances florais que lembram a violeta. Com o longo estágio nas melhores barricas de carvalho francês e com o merecido e prolongado descanso em garrafa, surgem aromas de cereja preta, ameixa compotada, frutos silvestres, terra molhada, couro, com notas de pimenta preta, cedro, caixa de charuto e canela. O perfil oxidativo desta categoria de vinho confere uma enorme complexidade, reconhecida pelos apreciadores mais exigentes. A estrutura é grandiosa, robusta, evidenciando uma longa persistência em boca. De realçar a significativa capacidade de envelhecimento deste vinho, ultrapassando os 10- 15 anos.

Variedade de castas

Mistura de vinhas velhas.

Vinificação e envelhecimento

Vindima manual para caixas de 20 kg. As uvas são totalmente desengaçadas antes de serem pisadas a pé em lagar. Fermentação malolática espontânea em barrica. Estágio de 10 anos em barricas novas de carvalho Francês de 500 litros. Vinho não estabilizado pelo frio e apenas ligeiramente filtrado.

Informação técnica

- Álcool (%): 15,0
- Acidez total (g/dm³): 5,93
- Açúcar (g/l): <2
- pH: 3,59

Produção

1642 garrafas 75 cl

210 garrafas 150 cl

