

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Carlos Lucas Ribeiro Santo 2017
Vinícola	Quinta do Ribeiro Santo
Safra	2017
País	Portugal
Região	D.O.C. Dão
Tipo	tinto
Castas	Touriga Nacional, Alfrocheiro e Tinta Roriz
Teor Alcoólico	13%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2027
Decanter	15-30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Vinte e dois de outubro – dia do Enólogo.

A enologia é a ciência que engloba o estudo de todas as etapas para um vinho ser produzido. Porém, é assertivo dizer que ela também é uma arte! Essa parte artística está na mão deste tão admirado profissional, o Enólogo.

Apesar de antiga, a profissão passou por uma revolução somente em 1857, quando Louis Pasteur descobriu o papel da levedura no processo de fermentação, e assim foi aperfeiçoando-se até chegar ao momento atual – forte influência tecnológica nos processos produtivos, principalmente na elaboração de grandes volumes.

Em homenagem a todos os enólogos, teremos três dias com vinhos elaborados por nomes internacionalmente reconhecidos no mundo do vinho, carinhosamente selecionados por nossos sommeliers – aproveite!

Começamos com Carlos Lucas, um famoso enólogo português.

“É um dos grandes enólogos do Dão. E os seus vinhos são disso o melhor comprovativo.” – Luís Costa, Revista de Vinhos, Portugal, 2019.

Carlos Lucas nasceu em Vila Nova de Poiares, no distrito de Coimbra, onde cresceu, estudou, e formou-se em Engenharia Agrícola. Depois de estagiar na Estação Vitivinícola da Bairrada, foi à Montpellier (França)

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho púrpura de média intensidade

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

traz boa intensidade de frutas vermelhas (groselha e cereja), toque de cassis, floral de violeta e notas sutis de pedra de isqueiro, pimenta-do-reino

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

muito agradável e equilibrado, tem notas joviais, estrutura harmônica com taninos presentes e maduros, acidez na medida certa, em boca novamente o destaque para as frutas vermelhas, com algo de cassis e menta, final levemente mineral e macio

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

filé de javali com purê de batata doce, entrecot de gado na manteiga e ervas com spaghetti ao molho de tomate cereja assado, terrines, pernil de cordeiro assado com risoto de serra da estrela, charcutaria leve e queijos



CULINÁRIA

estudar enologia. Finalmente em 1992 iniciou sua carreira como enólogo na Adega Cooperativa de Nelas, na região do Dão, onde logo em seu primeiro ano vinificou em torno de cinco milhões de quilos de uva. Sua carreira então deslançou, com consultorias em diversos pontos de nosso planeta, inclusive aqui, no nordeste do Brasil em 2003.

A Quinta do Ribeiro Santo foi adquirida pela família em 1994 e o trabalho de Carlos foi e é tão intrínseco com a vinícola, que o nome Carlos Lucas e Ribeiro Santo tem uma condição *sine qua non*. Dentre os diversos reconhecimentos em sua carreira, podemos destacar o prêmio de “Enólogo do Ano” concedido pela prestigiada Revista de Vinhos de Portugal em 2008.

O Ribeiro Santo Tinto 2017 é elaborado dentro das normas da *Denominação de Origem Controlada Dão*, uma das DOCs mais antigas de Portugal, demarcada em 1908. As uvas das variedades Touriga Nacional, Alfrocheiro e Tinta Roriz são colhidas manualmente e criteriosamente escolhidas em mesa seletora. Antes da fermentação alcoólica com leveduras selecionadas em tanques de aço inox com temperatura controlada, é realizada uma maceração a frio por 24 horas. Após a FML o vinho é passado para outros tanques de inox para decantar naturalmente para enfim ser engarrafado.