

RIPANÇO

Ripanço é um vinho Alentejano, proveniente da adega José de Sousa em Reguengos de Monsaraz e que utiliza em muito pequena percentagem uma técnica ancestral, o ripanço. O ripanço é uma técnica que remonta aos tempos romanos, tradicionalmente utilizada no Sul de Portugal para desengace manual das uvas.

Assim, a técnica do ripanço consiste no desengaçamento dos cachos à mão com o auxílio de uma mesa própria para o efeito (mesa de ripanço) constituída por várias ripas de madeira. Embora esta técnica seja usada em muito pouca percentagem, é suficiente para obter um vinho mais suave, macio e elegante uma vez que os taninos duros do engaço não são extraídos.

Informação Técnica

TIPOLOGIA: Tinto

ANO DE COLHEITA: 2020

CASTAS: Aragones (36%) | Trincadeira (29%) | Syrah (23%) | Alicante Bouschet (12%)

TIPO DE SOLO: Granítico

ENÓLOGO: Equipa de Enologia da José Maria da Fonseca

VINIFICAÇÃO: Fermentação ocorre em cubas de inox a uma temperatura de 28°C.

ENVELHECIMENTO: 6 meses Carvalho francês e Americano

ENGARRAFAMENTO: Maio 2022

PRODUÇÃO: 26 000 litros

FORMATOS DISPONÍVEIS: Garrafa 750 ml

CONSERVAÇÃO EM CAVE PARTICULAR: Garrafa deitada a uma temperatura de 12°C e humidade 60%.

LONGEVIDADE PREVISTA: 5 anos após engarrafamento

MODO DE SERVIR: A uma temperatura de 16°C com pratos de carne vermelha ou queijo.

ANÁLISES: 14% Álcool | 5,4 g/l Acidez Total | 3,6pH

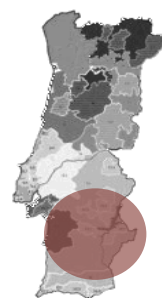
Notas de Prova

COR: Rubi carregado

AROMA: Fumo de charuto, chocolate e figos secos

PALADAR: Tabaco de charuto, fresco e taninos redondos

FINAL DE PROVA: Longo



CLASSIFICAÇÃO:

Vinho Regional

REGIÃO:

Alentejo