

RIPANÇO

Ripança 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: 2021

CASTAS: Aragonês (32%) | Trincadeira (28%) | Syrah (25%) | Alicante Bouschet (15%)

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

PRODUÇÃO: 30 000 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 queijos.

ANÁLISES: 13% Álcool | 5.8 g/l Acidez Total | 3.5 pH | 5 g/l Açúcar Residual

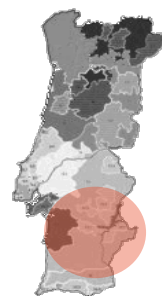
Notas de Prova

COR: Rubi

AROMA: Mineralidade muito presente com a presença de alcaçuz.

PALADAR: Madeira presente integrada, redondo, macio, com taninos muito suaves.

FINAL DE PROVA: Persistente



CLASSIFICAÇÃO:

Vinho Regional

REGIÃO:

Alentejo