



## Monte da Ravasqueira Tinto 2004

Ficha Técnica		
	<b>Marca</b>	Monte da Ravasqueira - Tinto - 2004
	<b>Produtor</b>	Sociedade Agrícola D. Diniz S.A.
	<b>Tipo de Vinho</b>	Vinho Regional tinto
		Alentejo
	<b>Castas</b>	Aragonez, Trincadeira Preta, Cabernet Sauvignon e Alicante Bouschet (em pequena percentagem)
	<b>Área da Vinha</b>	34 ha
	<b>Tipo de Solo</b>	Argiloso com partículas de xisto
	<b>Vinificação</b>	Vindima manual. Desengace total. Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada a 26/27°C. Maceração de 2 a 3 semanas.
	<b>Envelhecimento</b>	Cerca de 40% do lote estagiou durante 6 meses em barricas de Carvalho Francês
	<b>Longevidade Prevista</b>	4 a 5 anos
	<b>Análise Sumária:</b>	
	<b>Álcool</b>	14,2%
	<b>Acidez Total</b>	5,6 g/L
	<b>pH</b>	3,65
<b>Acidez Volátil</b>	0,60 g/L	
<b>SO2 Livre</b>	27 mg/L	
<b>SO2 Total</b>	77 mg/L	
<b>Açúcares Redutores</b>	0,6 g/L	
<b>Enólogo</b>	Rui Reguinga	
<b>Enólogo Residente</b>	Vera Moreira	