



DESDE 1943

# MONTE DA RAVASQUEIRA

## MONTE DA RAVASQUEIRA BRANCO



### REGIÃO

Alentejo

### CLASSIFICAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

### COLHEITA

2012

### CASTAS

Viognier (30%), Alvarinho (30%), Semillon (25%) e Arinto (15%)

### ÁREA DE VINHA

4 hectares

### TIPO DE SOLO

Argilo-calcários com algum granito

### ENGARRAFAMENTO

Final de Fevereiro 2013

### PRODUÇÃO

20.000 garrafas

### VITICULTURA

6 Toneladas/ha

Vindima manual. Uvas transportadas em caixas de 20Kg.

Uvas conservadas durante 24 horas em câmara frigorífica a 0°C.

### VINIFICAÇÃO

Tapete de escolha de cachos.

Prensagem pneumática a 2°C com e sem engaço. Fermentação alcoólica e estágio a baixas temperaturas permanecendo sobre as borras com battonage ligeira durante 5 meses.

### CHIEF WINEMAKER

Pedro Pereira Gonçalves

### ASSISTANT WINEMAKER

Vasco Rosa Santos

### ANÁLISE

Teor alcoólico: 12,5%

Acidez Total: 6,5g/L; pH:3,1

Açucars Redutores: 2,5g/L

UNID.VENDA	ALT. (cm)	LARG. (cm)	PROF. (cm)	PESO (kg)	PALETIZ. (cxs)	BASE	NÍVEIS	PALETE
5602182050337	33	7	7	1,2	1	11	8	88
CAIXA TRANSP.	CAPACIDADE	COMP. (cm)	LARG. (cm)	ALT. (cm)	PESO (kg)	EURO PALETE	ALT. (cm)	PESO (kg)
15602182050334	6 GARRAFAS	33	23	15	7,7	120 x 80	165	678