




Monte da Ravasqueira Branco 2009

Ficha Técnica																																					
	<tr> <td>Marca</td> <td>Monte da Ravasqueira Branco 2009</td> </tr> <tr> <td>Produtor</td> <td>Sociedade Agrícola D. Diniz S.A.</td> </tr> <tr> <td>Tipo de Vinho</td> <td>Vinho Regional Branco Alentejo</td> </tr> <tr> <td>Castas</td> <td>Viognier, Arinto, Chardonnay</td> </tr> <tr> <td>Área da Vinha</td> <td>4,5 ha</td> </tr> <tr> <td>Tipo de Solo</td> <td>Argiloso com partículas de xisto</td> </tr> <tr> <td>Vinificação</td> <td>Vindima Manual. Fermentação em inox com temperatura controlada a 16°C; cerca de 20% fermentou em barricas de Carvalho Francês.</td> </tr> <tr> <td>Longevidade Prevista</td> <td>2 a 3 anos</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Análise Sumária:</td> </tr> <tr> <td>Álcool</td> <td>13,6 %</td> </tr> <tr> <td>Acidez Total</td> <td>5,5 g/L</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>3,28</td> </tr> <tr> <td>Acidez Volátil</td> <td>0,23 g/L</td> </tr> <tr> <td>SO₂ Livre</td> <td>34 mg/L</td> </tr> <tr> <td>SO₂ Total</td> <td>126 mg/L</td> </tr> <tr> <td>Viticultura</td> <td>João Pedro Pereira</td> </tr> <tr> <td>Enólogo</td> <td>Rui Reguinga</td> </tr> <tr> <td>Enólogo Residente</td> <td>Paulo Peças</td> </tr>	Marca	Monte da Ravasqueira Branco 2009	Produtor	Sociedade Agrícola D. Diniz S.A.	Tipo de Vinho	Vinho Regional Branco Alentejo	Castas	Viognier, Arinto, Chardonnay	Área da Vinha	4,5 ha	Tipo de Solo	Argiloso com partículas de xisto	Vinificação	Vindima Manual. Fermentação em inox com temperatura controlada a 16°C; cerca de 20% fermentou em barricas de Carvalho Francês.	Longevidade Prevista	2 a 3 anos	Análise Sumária:		Álcool	13,6 %	Acidez Total	5,5 g/L	pH	3,28	Acidez Volátil	0,23 g/L	SO ₂ Livre	34 mg/L	SO ₂ Total	126 mg/L	Viticultura	João Pedro Pereira	Enólogo	Rui Reguinga	Enólogo Residente	Paulo Peças
Marca	Monte da Ravasqueira Branco 2009																																				
Produtor	Sociedade Agrícola D. Diniz S.A.																																				
Tipo de Vinho	Vinho Regional Branco Alentejo																																				
Castas	Viognier, Arinto, Chardonnay																																				
Área da Vinha	4,5 ha																																				
Tipo de Solo	Argiloso com partículas de xisto																																				
Vinificação	Vindima Manual. Fermentação em inox com temperatura controlada a 16°C; cerca de 20% fermentou em barricas de Carvalho Francês.																																				
Longevidade Prevista	2 a 3 anos																																				
Análise Sumária:																																					
Álcool	13,6 %																																				
Acidez Total	5,5 g/L																																				
pH	3,28																																				
Acidez Volátil	0,23 g/L																																				
SO ₂ Livre	34 mg/L																																				
SO ₂ Total	126 mg/L																																				
Viticultura	João Pedro Pereira																																				
Enólogo	Rui Reguinga																																				
Enólogo Residente	Paulo Peças																																				