



DESDE 1943

MONTE DA RAVASQUEIRA

MONTE DA RAVASQUEIRA ROSÉ



REGIÃO

Alentejo

CLASSIFICAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

COLHEITA

2012

CASTAS

Touriga Nacional (55%) e Syrah (45%)

ÁREA DE VINHA

2,5 hectares

TIPO DE SOLO

Argilo-calcários com algum granito

ENGARRAFAMENTO

Fevereiro 2013

PRODUÇÃO

13.000 garrafas

VITICULTURA

7,5 Toneladas/ha

Vindima manual. Uvas transportadas em caixas de 20Kg.

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

VINIFICAÇÃO

Maceração durante 2 dias a 5°C. Fermentação alcoólica e estágio a baixas temperaturas e separadamente. Estilo seco.

CHIEF WINEMAKER

Pedro Pereira Gonçalves

ASSISTANT WINEMAKER

Vasco Rosa Santos

ANÁLISE

Teor alcoólico: 13%

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

Açúcares redutores: 3,5g/L

UNID.VENDA	ALT. (cm)	LARG. (cm)	PROF. (cm)	PESO (kg)	PALETIZ. (cxs)	BASE	NÍVEIS	PALETE
5602182050238	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)
15602182050235	6 GARRAFAS	33	23	15	7,7	120 x 80	165	678