



DESDE 1943

MONTE DA RAVASQUEIRA

MONTE DA RAVASQUEIRA RESERVA TINTO

REGIÃO

Alentejo

CLASSIFICAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

COLHEITA

2011

CASTAS

Touriga Nacional (54%) e Syrah (46%)

ÁREA DE VINHA

7,5 hectares

TIPO DE SOLO

Argilo-calcários com algum granito

ENGARRAFAMENTO

Março 2013

PRODUÇÃO

40.000 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 manual. Vinificação do Syrah em lagares abertos com pisa automática e com elevado trabalho de extracção.

Vinificação da Touriga Nacional em cubas de inox a temperaturas mais baixas (24°C). O objectivo é a extracção da estrutura do Syrah e da frescura, exuberância de fruta e elegância da Touriga. 60% do lote estagiou 12 meses em barricas novas de Carvalho Francês.

ANÁLISE

Teor alcoólico: 14,5%

Acidez total: 5,7g/L; pH:3,7

Açúcares redutores: 2,5g/L



CHIEF WINEMAKER

Pedro Pereira Gonçalves

ASSISTANT WINEMAKER

Vasco Rosa Santos

UNID.VENDA	ALT. (cm)	LARG. (cm)	PROF. (cm)	PESO (kg)	PALETIZ. (cxs)	BASE	NÍVEIS	PALETE
5602182190132	31	8	8	1,25	1	12	8	96
CAIXA TRANSP.	CAPACIDADE	COMP. (cm)	LARG. (cm)	ALT. (cm)	PESO (kg)	EURO PALETE	ALT. (cm)	PESO (kg)
15602182190139	6 GARRAFAS	31,5	23,4	15,3	7,7	120 x 80	167	707