



MONTE DA RAVASQUEIRA

Três vinhos aromáticos com carácter e exuberância

O Monte da Ravasqueira acaba de lançar no mercado os primeiros vinhos resultantes da vindima de 2012, dois brancos e um rosé com a frescura, aroma, carácter e exuberância característicos dos brancos e rosés premium alentejanos. São estas algumas das qualidades mais marcantes que distinguem o Monte da Ravasqueira Branco 2012, o Fonte da Serrana Branco 2012 e o Monte da Ravasqueira Rosé 2012, três referências que cumprem a promessa de excelência e qualidade desta casa alentejana.

Esta gama premium do Monte da Ravasqueira, completa e consistente, reflecte toda a intensidade e elegância das castas em blend. Foram feitas duas vindimas manuais em cada casta de forma a obter uvas com diferentes características mas que, no final, revelam apenas um lote com equilíbrio aromático, alcoólico e de frescura único e cheio de carácter.

Estes são os primeiros vinhos do Monte da Ravasqueira a serem comercializados ostentando a nova identidade visual da marca, muito mais contemporânea, mais elegante e mais alentejana - o novo azul simbolizando a cor do monte e o símbolo - o ferro - agora usado com mais força e maior impacto.

Monte da Ravasqueira Branco 2012

Feito a partir de quatro castas, duas portuguesas e duas estrangeiras, este vinho não teve qualquer interferência ou estágio de madeira. Resultado da selecção de uvas das castas Alvarinho, Viognier, Arinto e Semillon, o Monte da Ravasqueira Branco 2012 apresenta uma cor límpida e brilhante esverdeada. No nariz sente-se logo a intensidade aromática do Viognier e do Alvarinho, com notas de pêsego, damasco, flor de laranjeira e líchias. Sente-se depois o Semillon e o Arinto, com notas limonadas e de erva fresca.

Na prova, tem um ataque fresco, vibrante, com textura e sobretudo com muito carácter mineral remetendo-nos para a influência granítica da vinha do Monte da Ravasqueira. Muitas notas de fruta de caroço, leve pimenta branca e maçã verde, muito equilibrado e possível de sentir a influência de cada uma das quatro castas. Potencial de estágio em garrafa devido à sua grande frescura e equilíbrio.



DESDE 1943

MONTE DA RAVASQUEIRA

> Comunicado de Imprensa

Três vinhos aromáticos com carácter e exuberância

Fonte da Serrana Branco 2012

Das zonas mais baixas e declive menos acentuado das vinhas, são vindimadas cedo as uvas que dão origem ao Fonte da Serrana. Frescura aromática, exuberância e volume definem o conceito deste vinho que é um best value para o consumidor. Produzido a partir da casta Antão Vaz, uma das castas mais resistentes e de grande importância no Alentejo, aliada à versatilidade da casta Arinto, o Fonte da Serrana Branco 2012 é um néctar muito harmonioso e cheio de equilíbrio.

O Fonte da Serrana Branco 2012 apresenta uma cor amarela citrina muito esverdeada, límpida e brilhante. No nariz é possível sentir as duas castas em harmonia. Como primeiras sensações, apesar de estar em menor percentagem, sentem-se notas intensas de pêsego, lima e folhas de chá de camomila do Arinto, seguindo-se uma mescla de frutos tropicais do Antão Vaz, com domínio das notas de ananás. À medida que a temperatura vai aumentando o Antão Vaz vai-se sentindo cada vez mais, contribuindo para um aroma com sensações de flores brancas. Na boca, apresenta muita finura no ataque e volume e muita frescura em toda a prova, fazendo-se notar sobretudo sensações limonadas, frutos de caroço e notas minerais.

Monte da Ravasqueira Rosé 2012

O Monte da Ravasqueira Rosé 2012 é um rosé de cor encarnada rosada, límpida e brilhante, produzido a partir da combinação de uvas das castas Touriga Nacional e Syrah recolhidas de diferentes zonas da vinha.

De aroma exuberante e intenso, com notas de morango e pétalas de rosa, o Monte da Ravasqueira Rosé 2012 oferece um paladar de refrescante acidez, cremosidade e alguma textura, onde se encontra a mesma intensidade varietal de cada casta, estando mais presentes notas de cerejas, amoras bravas e framboesas, a par de notas muito leves de especiarias brancas que proporcionam um final elegante.

(excerto de comunicado divulgado pela Pernod Ricard Portugal)

02 de Abril de 2013