



MONTE DA RAVASQUEIRA

Monte da Ravasqueira lança os seus primeiros Reserva

Cumprindo o compromisso de produzir vinhos de crescente qualidade, o Monte da Ravasqueira oferece agora ao mercado os seus mais recentes lançamentos - Monte da Ravasqueira Reserva Tinto 2011 e Monte da Ravasqueira Reserva Branco 2012 -, uma gama super premium que se estreia e resulta de uma análise profunda efectuada à vinha em cada ano, da qual resultou a selecção dos talhões das castas que mais se destacaram pela sua elegância, concentração e carácter, principais características desta nova e exigente gama Reserva Monte da Ravasqueira. O Monte da Ravasqueira Reserva Tinto 2011, produzido a partir das castas Syrah e Touriga Nacional, é um vinho de cor densa encarnada escura e opaca e um nariz com fruta intensa de mirtilos e framboesas, massa pão, confeitaria e especiarias. Na prova, revela-se mineral, com barrica muito bem integrada, notas de chocolate preto, groselha preta e floral. Este Reserva Tinto 2011 já viu reconhecida a sua excelência e qualidade ao ser distinguido com medalhas de ouro em três concursos internacionais - no Concurso Mundial de Bruxelas, no Sommelier Wine Awards e no Les Citadelles du Vin. Evidencia ainda notas de liquorice com taninos densos e elegantes, a que acresce um final longo e constante.

O Monte da Ravasqueira Reserva Branco 2012 resulta das castas brancas Viognier e Alvarinho. De cor citrina, brilhante e esverdeada, apresenta um nariz em que sobressai toda a intensidade aromática do Viognier, com notas de alperce maduro, pêssago, lima e cabeça de fósforo, que transmite mineralidade. Sente-se depois o Alvarinho em equilíbrio com notas exóticas frescas. Na prova, tem um ataque fresco e mineral, cheio de textura especiada, mas sempre com a mesma sensação varietal que se sente no nariz, e notas de goiaba, transmitindo elegância, equilíbrio e cumprimento durante toda a prova. Tem potencial de estágio em garrafa.

Os vinhos Monte da Ravasqueira Reserva estão disponíveis nos habituais canais de distribuição e grandes garrafeiras por um P.V.P. recomendado de 11,29 € para ambas as referências.

(excerto de comunicado divulgado pela Pernod Ricard Portugal)