



DESDE 1943

## MONTE DA RAVASQUEIRA



### MONTE DA RAVASQUEIRA BRANCO

#### REGIÃO

Alentejo

#### CLASSIFICAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

#### COLHEITA

2013

#### CASTAS

Viognier, Alvarinho, Semillon e Arinto (15%)

#### ÁREA DE VINHA

4 hectares

#### TIPO DE SOLO

Argilo-calcários com algum granito

#### ENGARRAFAMENTO

Fevereiro 2014

#### PRODUÇÃO

35.000 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.

Prensagem pneumática a 2°C com e sem engaço. Fermentação alcoólica e estágio a baixas temperaturas permanecendo sobre as borras com battonage ligeira durante 5 meses.

#### ANÁLISE

Teor alcoólico: 12,5%

Acidez Total: 6g/L; pH:3,2

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
5602182050337	33	7	7	1,2	1	25	4	100
CAIXA TRANSP.	CAPACIDADE	COMP. (cm)	LARG. (cm)	ALT. (cm)	PESO (kg)	EURO PALETE	ALT. (cm)	PESO (kg)
15602182050334	6 GARRAFAS	33	23	15	7,7	120 x 80	150	730