



DESDE 1943

MONTE DA RAVASQUEIRA



MONTE DA RAVASQUEIRA RESERVA BRANCO 2012

REGIÃO

Portugal

CLASSIFICAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

COLHEITA

2012

CASTAS

Viognier (56%) e Alvarinho (44%)

ÁREA DE VINHA

2 hectares

TIPO DE SOLO

Argilo-calcários com algum granito

ENGARRAFAMENTO

Março 2013

PRODUÇÃO

10.500 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 em prensa pneumática a 2°C do Alvarinho com engaço e Viognier sem engaço. Fermentação alcoólica do Alvarinho em cuba de inox e estágio a baixas temperaturas permanecendo sobre as borras com battonage ligeira durante 5 meses antes do engarrafamento. Fermentação de 70% do Viognier em barricas de Carvalho Francês novas e usadas e 30% em cuba de inox.

CHIEF WINEMAKER

Pedro Pereira Gonçalves

ASSISTANT WINEMAKER

Vasco Rosa Santos

ANÁLISE

Teor alcoólico: 12,5%

Acidez total: 8g/L; pH: 3,1

Açúcares redutores: 1,3g/L

UNID.VENDA	ALT. (cm)	LARG. (cm)	PROF. (cm)	PESO (kg)	PALETIZ. (cxs)	BASE	NÍVEIS	PALETE
5602182190330	31	8	8	1,4	1	12	8	96
CAIXA TRANSP.	CAPACIDADE	ALT. (cm)	LARG. (cm)	PROF. (cm)	PESO (kg)	EURO PALETE		PESO (kg)
15602182190337	6 GARRAFAS	31,5	23,4	15,3	8,4	120 x 80		806