



DESDE 1943

MONTE DA RAVASQUEIRA



MONTE DA RAVASQUEIRA TINTO 2013

REGIÃO
Alentejo

CLASSIFICAÇÃO
Vinho Regional Alentejano

COLHEITA
2013

CASTAS
Touriga Nacional (35%), Aragonês (35%), Syrah (20%),
e Alicante Bouschet (10%)

ÁREA DE VINHA
35 hectares

TIPO DE SOLO
Argilo-calcários com algum granito

ENGARRAFAMENTO
Julho 2014

PRODUÇÃO
250.000 garrafas

VITICULTURA
9 Toneladas/ha. Vindima manual e mecânica nocturna. Uvas conservadas em caixas e em palotes de plástico de 700 kgs durante 12 horas em caixas na câmara frigorífica a 0°C.

VINIFICAÇÃO
Esmagamento parcial e desengace total. Maceração a frio pré-fermentativa a 6°C durante 2 dias, aumentando a temperatura e iniciando a fermentação lentamente até 26°C. 50% do lote estagiou durante 9 meses em barricas de carvalho francês.

ANÁLISE
Teor alcoólico: 13,5%
Acidez Total: 5,2g/L; pH:3,65
Açúcares Redutores: 0,3g/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
5602182041137	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)
15602182050139	6 GARRAFAS	33	23	15	7,2	120 x 80	147	770