



DESDE 1943

# MONTE DA RAVASQUEIRA



## MONTE DA RAVASQUEIRA BRANCO

**REGIÃO**  
Alentejo

**CLASSIFICAÇÃO**  
Vinho Regional Alentejano

**COLHEITA**  
2014

**CASTAS**  
Viognier, Alvarinho, Semillon e Arinto

**ÁREA DE VINHA**  
4 hectares

**TIPO DE SOLO**  
Argilo-calcários com algum granito

**ENGARRAFAMENTO**  
Janeiro 2015

**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 3 meses.

**ANÁLISE**  
Teor alcoólico: 12,5%  
Acidez Total: 6g/L; pH:3,1  
Açúcares Redutores: 1,8g/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