



MONTE DA RAVASQUEIRA



CHIEF WINEMAKER
Pedro Pereira Gonçalves

ASSISTANT WINEMAKER
Vasco Rosa Santos



MONTE DA RAVASQUEIRA RESERVA TINTO 2013

REGIÃO

Alentejo

CLASSIFICAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

COLHEITA

2013

ÁREA DE VINHA

7,5 hectares

TIPO DE SOLO

Argilo-calcários com algum granito

ENGARRAFAMENTO

Março 2015

PRODUÇÃO

40.000 garrafas

CASTAS

Syrah (60%) Touriga Nacional (40%)

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 manual. Vinificação do Syrah em lagares abertos com pisa automática e com elevado trabalho de extracção. Vinificação da Touriga Nacional em cubas de inox a temperaturas mais baixas (24°C). O objectivo é a extracção da estrutura no Syrah e da frescura, exuberância de fruta e elegância da Touriga. 60% do lote estagiou 12 meses em barricas novas de Carvalho Francês.

NOTA DE PROVA

Cor encarnada densa e violeta profunda. Nariz de grande elegância e complexidade com notas fruta preta, madeira integrada e especiado. Na prova, revela-se o mesmo perfil de elegância e cumprimentos com taninos finos, longos e mastigáveis. Notas de chocolate e notas marcadas minerais integradas com notas de barrica e terrosas, liquorice e floral.

ANÁLISE

Teor alcoólico: 14%

Acidez total: 5,9g/L; pH:3,69

Açúcares reductores: 0,6g/L

UNID.VENDA	ALT. (cm)	LARG. (cm)	PROF. (cm)	PESO (kg)	PALETIZ. (cxs)	BASE	NÍVEIS	PALETE
5602182190132	31	8	8	1,4	1	10	8	80
CAIXA TRANSP.	CAPACIDADE	COMP. (cm)	LARG. (cm)	ALT. (cm)	PESO (kg)	EURO PALETE	ALT. (cm)	PESO (kg)
15602182190139	6 GARRAFAS	32	24	16	8,3	120 x 80	167	664