



MONTE DA RAVASQUEIRA

MONTE DA RAVASQUEIRA LATE HARVEST 2014



CHIEF WINEMAKER
Pedro Pereira Gonçalves

ASSISTANT WINEMAKER
Vasco Rosa Santos

REGIÃO
Portugal

CLASSIFICAÇÃO
Vinho de mesa

COLHEITA
2014

ÁREA DE VINHA
1,4 hectares

TIPO DE SOLO
Argilo-calcários xistosos

ENGARRAFAMENTO
Março 2015

PRODUÇÃO
6500 garrafas

CASTAS
100% Viognier

VITICULTURA
Vindima inicial de cachos com o objectivo de deixar apenas um cacho por vara. Vindima manual destes cachos/vara durante manhã fresca, no final de Setembro. Cachos transportadas em caixas de 20 Kg. Uvas conservadas durante 7 dias em câmara frigorífica a 0°C e congeladas durante 12 dias a -5°C.

VINIFICAÇÃO
Tapete de escolha de cachos. Prensagem em prensa pneumática com engajo a 2°C durante 16 horas. Fermentação alcoólica e estágio em inox sobre borras com leve *battonage*.

NOTA DE PROVA
Cor amarela, limão, com tons esverdeados. Matriz complexa de mescla de frutos citrinos maduros com goiaba, casca de tangerina, marmelada, mel e ananás em calda. Gordo, mas fresco com intensa toranja. Na prova, é rico e cheio. Doçura em constante equilíbrio com a acidez e sem sobreposição. Mineral, com textura invulgar, é a combinação perfeita com entradas de queijos, frutos secos e patés, ou com sobremesas à base de fruta. Pode também beber-se isoladamente.

ANÁLISE
Teor alcoólico: 10%
Acidez total: 8,9g/L; pH: 3,1
Açúcares redutores: 142g/L

UNID.VENDA	ALT. (cm)	LARG. (cm)	PROF. (cm)	PESO (kg)	PALETIZ. (cxs)	BASE	NÍVEIS	PALETE
5602182130350	26	5	5	0,805	1	12	20	240
CAIXA TRANSP.	CAPACIDADE	ALT. (cm)	LARG. (cm)	PROF. (cm)	PESO (kg)	EURO PALETE	ALT. (cm)	PESO (kg)
35602182130351	3 GARRAFAS	28,2	22	8	3,3	120 x 80	175	800