



MONTE DA RAVASQUEIRA



MONTE DA RAVASQUEIRA RESERVA BRANCO 2014

REGIÃO
Portugal

CLASSIFICAÇÃO
Vinho Regional Alentejano

COLHEITA
2014

ÁREA DE VINHA
2 hectares

TIPO DE SOLO
Argilo-calcários com algum granito

ENGARRAFAMENTO
Março 2015

PRODUÇÃO
10.600 garrafas

CASTAS
Viognier (60%) e Alvarinho (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. 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.

NOTA DE PROVA
Cor citrina, brilhante, palha esverdeada. Nariz com fruta madura de caroço, leve maracujá e manga do Viognier. Notas de lima e de bolacha maria com leve fumado e ananás maduro. Na prova, tem um ataque fresco e mineral, cheio de textura especiada, mas sempre com a mesma sensação varietal que se sente no nariz, transmitindo elegância, equilíbrio e cumprimento durante toda a prova, final tostado e floral. Tem grande potencial de estágio em garrafa.

ANÁLISE
Teor alcoólico: 12,5%
Acidez total: 6,4g/L; pH: 3,41
Açúcares redutores: 1,6 g/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
5602182190330	31	8	8	1,4	1	10	8	80
CAIXA TRANSP.	CAPACIDADE	ALT. (cm)	LARG. (cm)	PROF. (cm)	PESO (kg)	EURO PALETE		PESO (kg)
15602182190337	6 GARRAFAS	32	24	16	8,3	120 x 80		664

