



MONTE DA RAVASQUEIRA TINTO 2014

REGIÃO

Alentejo

CLASSIFICAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

COLHEITA

2014

ÁREA DE VINHA

35 hectares

TIPO DE SOLO

Argilo-calcários com algum granito

ENGARRAFAMENTO

Julho 2015

CASTAS

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

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, aumentado a temperatura e iniciando a fermentação lentamente até 26°C.

50% do lote estagiou durante 9 meses em barricas de carvalho francês.

NOTA DE PROVA

Cor encarnada escura com leve violaceo. Nariz fresco, exuberante e com expressão varietal, de Touriga Nacional e Syrah. Notas de fruta vermelha, especiarias e chocolate. Ataque volumoso com notas mentoladas. Na prova é elegante, com taninos persistentes a caracter vincado do terroir. Muito elegante com final longo. Ideal para beber já, ou para guardar nos próximos cinco anos.

ANÁLISE

Teor alcoólico: 13,5%

Acidez Total: 5,9g/L; pH:3,65

Açúcares Redutores: 0,4 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
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)
15602182050136	6 GARRAFAS	33	23	15	7,2	120 x 80	147	770