



MONTE DA RAVASQUEIRA



MONTE DA RAVASQUEIRA ROSÉ

REGIÃO

Alentejo

CLASSIFICAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

COLHEITA

2015

CASTAS

Aragonês (55%) e Syrah (45%)

TIPO DE SOLO

Argílio-calcários com afloramentos graníticos, muito comum nesta zona de transição do baixo para o alto Alentejo

ENGARRAFAMENTO

Novembro 2014

PRODUÇÃO

27.000 garrafas

VITICULTURA

7,5 Toneladas/ha

Vindima manual. Uvas transportadas em caixas de 20Kg.

Uvas conservadas durante 24 horas em câmara frigorífica a 0°C.

NOTA DE PROVA

Cor rosa com leve salmão, límpida e brilhante. No nariz, demonstra toda a delicadeza da casta Aragonês com a intensidade de fruta do Syrah. Apresenta notas de cereja, flores e groselhas. Na prova, sente-se toda a intensidade varietal de cada casta, com destaque para notas de fruta vermelha fresca e lima madura, a par de notas de frutos vermelhos. Com muito boa frescura e volume de prova, cremoso aliado a textura, este vinho permite um amplo espectro de ocasiões de prova.

VINIFICAÇÃO

Maceração durante 2 dias a 5°C. Fermentação alcoólica e estágio a baixas temperaturas e separadamente.

CHIEF WINEMAKER

Pedro Pereira Gonçalves

ASSISTANT WINEMAKER

Vasco Rosa Santos

ANÁLISE

Teor alcoólico: 12,5%

Acidez total: 6,4 g/L; pH:3,21

UNID.VENDA	ALT. (cm)	LARG. (cm)	PROF. (cm)	PESO (kg)	PALETIZ. (cxs)	BASE	NÍVEIS	PALETE
5602182050238	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)
15602182050235	6 GARRAFAS	33	23	15	7,3	120 x 80	150	730