



MONTE DA RAVASQUEIRA



CHIEF WINEMAKER
Pedro Pereira Gonçalves

ASSISTANT WINEMAKER
Vasco Rosa Santos

MONTE DA RAVASQUEIRA RESERVA BRANCO 2015

REGIÃO
Portugal

CLASSIFICAÇÃO
Vinho Regional Alentejano

COLHEITA
2015

ÁREA DE VINHA
2 hectares

TIPO DE SOLO
Argilo-calcários com algum granito

ENGARRAFAMENTO
Maio 2016

PRODUÇÃO
10.400 garrafas

CASTAS
Viognier (60%) e Alvarinho (40%)

VITICULTURA
7 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.
Fermentação alcoólica a baixas temperaturas permanecendo sobre as borras com battonage ligeira durante 6 meses antes do engarrafamento.
Fermentação e estágio do Viognier em barricas de Carvalho Francês novas.

NOTA DE PROVA
Cor citrina, brilhante ligeiramente 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: 6,0g/L; pH: 3,37
Açúcares redutores: 0,8 g/L

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	ALT. (cm)	PESO (kg)
15602182190337	6 GARRAFAS	32	24	16	8,3	120 x 80	167	664