



## MONTE DA RAVASQUEIRA ALVARINHO



**REGIÃO**  
Portugal

**CLASSIFICAÇÃO**  
Vinho Regional Alentejano

**COLHEITA**  
2015

**CASTAS**  
Alvarinho (100%)

**ÁREA DE VINHA**  
0,8 hectares

**TIPO DE SOLO**  
Argilo-calcários com algum granito

**ENGARRAFAMENTO**  
Março 2016

**PRODUÇÃO**  
4.900 garrafas

**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 com engaço. Fermentação alcoólica em cuba de inox e estágio a baixas temperaturas permanecendo sobre as borras com *battonage* moderada durante os 5 meses de estágio antes do engarrafamento.

**NOTA DE PROVA**  
Cor com tons esverdeados e limonados intensos e brilhantes. Nariz expressivo com flor de laranjeira intensa, ganhando expressão com o tempo no copo e temperatura. Notas florais, leve tropical e ligeira pimenta branca, estilo seco com focos na frescura-acidez e textura. Na prova, muito carácter mineral com notas cítricas e muito longo. Um vinho para provar já, mas com grande potencial de guarda.

**ANÁLISE**  
Teor alcoólico: 12,5 %  
Acidez total: 8,5 g/L; pH: 3  
Açúcares reductores: 0,6,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
56021822220334	31	8	8	1,40	1	12	8	96
CAIXA TRANSP.	CAPACIDADE	ALT. (cm)	LARG. (cm)	PROF. (cm)	PESO (kg)	EURO PALETE	ALT. (cm)	PESO (kg)
35602182220335	3 GARRAFAS	32	24	16	4,30	120 x 80	167	412,80