



DESDE 1943

MONTE DA RAVASQUEIRA

ESPUMANTE BRUT NATURE MONTE DA RAVASQUEIRA



CHIEF WINEMAKER
Pedro Pereira Gonçalves

ASSISTANT WINEMAKER
Vasco Rosa Santos

REGIÃO

Portugal

CLASSIFICAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

COLHEITA

2012

CASTAS

Alfrocheiro

ÁREA DE VINHA

1,4 hectares

TIPO DE SOLO

Argilo-calcários

ENGARRAFAMENTO PARA SEGUNDA FERMENTAÇÃO

Junho 2013

DEGORGEMENT

Setembro 2016

PRODUÇÃO

1280 garrafas

VITICULTURA

8 Toneladas/ha. Vindima manual. Uvas transportadas em caixas de 20Kg.

Uvas conservadas antes da prensagem em câmara frigorífica a 0°C. Para este espumante foram vindimadas apenas os cachos com maturação mais atrasada com o objetivo de obter uma base de espumante com mais acidez, baixo álcool e carácter mais neutro.

VINIFICAÇÃO

As uvas foram selecionadas através do tapete de escolha, antes de entrarem na prensa e foram levemente prensadas. A primeira fermentação alcoólica decorreu a temperatura de 13/14°C em pequenas cubas de 500 lts. O engarrafamento para segunda fermentação foi feito segundo o método tradicional, com leveduras livres e manualmente, decorrendo em cave a temperatura constante de 17°C. Foi feita battonage a cada garrafa 1 vez de 2 em 2 meses até ao degorgement. Tudo feito manualmente da vindima até à caixa.

ANÁLISE

Teor alcoólico: 11,5% Acidez total: 8,9g/L; pH: 3,0 Açúcares redutores: 0,4g/L

UNID.VENDA	ALT. (cm)	LARG. (cm)	PROF. (cm)	PESO (kg)	PALETIZ. (cxs)	BASE	NÍVEIS	PALETE
5602182340230	31	8	8	1,40	1	12	15	180
CAIXA TRANSP.	CAPACIDADE	ALT. (cm)	LARG. (cm)	PROF. (cm)	PESO (kg)	EURO PALETE	ALT. (cm)	PESO (kg)
5602182340230	1 GARRAFA	31,5	24	8,5	4,2	120 x 80	167	900