



MONTE DA RAVASQUEIRA



CHIEF WINEMAKER
Pedro Pereira Gonçalves

ASSISTANT WINEMAKER
Vasco Rosa Santos

MONTE DA RAVASQUEIRA TINTO 2015

REGIÃO

Alentejo

CLASSIFICAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

COLHEITA

2016

ÁREA DE VINHA

35 hectares

TIPO DE SOLO

Argilo-calcários com algum granito

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 6 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: 5,7g/L; pH:3,68

Açúcares Redutores: 0,6 g/L

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