



DESDE 1943

MONTE DA RAVASQUEIRA



RAVASQUEIRA LICOROSO

REGIÃO
Portugal

CLASSIFICAÇÃO
Vinho de mesa

COLHEITA
2015

CASTAS
100% Viognier

ÁREA DE VINHA
1,4 hectares

TIPO DE SOLO
Argilo-calcários xistosos

ENGARRAFAMENTO
Outubro 2016

PRODUÇÃO
7186 garrafas

VITICULTURA

Vindima inicial de cachos com o objetivo de deixar apenas um cacho por vara. Vindima manual destes cachos/vara durante manhã fresca, no final de Setembro. Cachos transportadas em caixas de 20 Kg. Uvas conservadas durante 7 dias em câmara frigorífica a 0°C e congelados durante 12 dias a -5°C.

VINIFICAÇÃO

Tapete de escolha de cachos. Prensagem em prensa pneumática com engajo a 2°C durante 16 horas. Fermentação alcoólica e estágio em inox sobre borras com leve *battonage*.

ANÁLISE

Teor alcoólico: 10,5%
Acidez total: 8,5g/L; pH: 2,98
Açúcares reductores: 122g/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
5602182130350	26	5	5	0,805	1	14	15	210
CAIXA TRANSP.	CAPACIDADE	ALT. (cm)	LARG. (cm)	PROF. (cm)	PESO (kg)	EURO PALETE	ALT. (cm)	PESO (kg)
35602182130351	3 GARRAFAS	28,2	22	8	3,3	120 x 80	155	800