



## RAVASQUEIRA PREMIUM ROSÉ

**REGIÃO**  
Alentejo

**ÁREA DE VINHA**  
7.6 hectares

**CLASSIFICAÇÃO**  
Vinho Regional Alentejano

**ENGARRAFAMENTO**  
Novembro 2018

**COLHEITA**  
2017

**PRODUÇÃO**  
3 180 garrafas

**CASTAS**  
Touriga Nacional

**TIPO DE SOLO**  
Argilo-calcários, com influência rochosa de granito e xisto.

### VITICULTURA

- 6 Toneladas/ha.
- Vindima manual efectuada em 5 talhões diferentes de Touriga Nacional.
- Uvas transportadas em caixas de 20Kg e conservadas durante 48 horas em câmara frigorífica a 0°C e vinificadas a esta temperatura.

### VINIFICAÇÃO

- Tapete de escolha de cachos manual.
- Prensagem direta a baixa temperatura de cada talhão separadamente para cubas de frio e arranque de fermentação.
- Passagem para barricas e fermentação durante 16 dias em barrica com *battonage* diária e leve *battonage* durante os primeiros 2 meses.
- Estágio sobre as borras em barricas durante 6 meses.

### NOTA DE PROVA

Com um perfil de velho mundo, cor salmonada revela-se elegante e soberbo de textura, com fruta delicada e mineralidade. No nariz, apresenta-se perfumado, floral com leves notas fumadas, chocolate branco e cereja branca. Na prova, é pleno de textura e finesse, seco, mineral, suculento e longo.

### ANÁLISE

Teor alcoólico: 13%  
Acidez Total: 6,8g/L; pH:3,22  
Açúcares Redutores: 0,6g/L

### CHIEF WINEMAKER

Pedro Pereira Gonçalves

### ASSISTANT WINEMAKER

Vasco Rosa Santos

**GARRAFA 0.75CL** | 30 x 9 x 9cm / 1.4kg  
**CAIXA 3 GRFS** | 10 x 30 x 25cm / 4.3kg  
**PALLETE** | 120 caixas / 20 niveis / 120 x 80 x 200cm / 520kg

**EAN GARRAFA** | 5602182100230  
**EAN CAIXA** | 25602182100234  
**CÓDIGO PAUTAL** | 2204218310

