



RAVASQUEIRA PREMIUM ROSÉ

REGIÃO
Alentejo

ÁREA DE VINHA
7.6 hectares

CLASSIFICAÇÃO
Vinho Regional Alentejano

ENGARRAFAMENTO
June 2019

COLHEITA
2018

PRODUÇÃO
3 600 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

