



RAVASQUEIRA SYRAH + VIOGNIER

CLASSIFICAÇÃO
Vinho Regional Alentejano

ÁREA DE VINHA
2 hectares

COLHEITA
2018

ENGARRAFAMENTO
Agosto 2020

CASTAS
Syrah (97%) e Viognier (3%)

PRODUÇÃO
3 200 garrafas

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

VITICULTURA

- Vindima manual.
- Uvas transportadas em caixas de 20 kg e conservadas durante 24 horas em câmara frigorífica a 0°C.

VINIFICAÇÃO

- Tapete de escolha de cachos.
- Co-fermentação em lagar.
- Final de fermentação alcoólica e estágio de 18 meses em barricas novas de Carvalho Francês.

NOTA DE PROVA

Cor negra e densa. Nariz com mescla de pimentas, frutos vermelhos maduros, alcairão e leve pêssego e damasco. Mineral, cheio de volume, taninos em constante equilíbrio com a acidez viva e vibrante. Complexo com notas de moça, café e bolacha. Taninos finos constantes com prolongamento mineral e mentolado.

ANÁLISE

Teor Alcoólico: 14,3%
Acidez Total: 6 g/L; pH: 3,65
Açúcares Redutores: 0,3 g/L

CHIEF WINEMAKER
Pedro Pereira Gonçalves

WINEMAKER
Vasco Rosa Santos

GARRAFA 0.75L | 33 x 8 x 8cm / 1.5kg
CAIXA 6 GRFS | 17 x 32 x 25cm / 8.9kg
PALLETE | 77 caixas / 7 níveis / 120 x 80 x 119cm / 685kg

EAN GARRAFA | 5602182270131
EAN CAIXA | 15602182270138
CÓDIGO PAUTAL | 2204218090