



RAVASQUEIRA VIOGNIER

CLASSIFICAÇÃO
Vinho Regional Alentejano

ÁREA DE VINHA
1,4 hectares

CASTA
Viognier

TIPO DE SOLO
Argilo-calcários

VITICULTURA

- 7 Toneladas/ha.
- Vindima manual.
- Uvas transportadas em caixas de 20kg e conservadas durante 48 horas em câmara frigorífica a 0°C.

VINIFICAÇÃO

Estagiou durante 6 meses em barricas de Carvalho Francês, a baixas temperaturas, com leve *battonage* apenas no fim da fermentação, de forma a sentir, de início, toda a expressividade da casta, seguida da textura e complexidade da madeira.

NOTA DE PROVA

Cor com tons esverdeados e limonados intensos e brilhantes. Nariz expressivo com flor de laranjeira intensa, ganhando expressão com o tempo no copo e temperatura. Notas florais, leve tropical e ligeira pimenta branca, estilo seco com focos na frescura-acidez e textura. Na prova, muito carácter mineral com notas cítricas e muito longo. Um vinho para provar já, mas com grande potencial de guarda.

ANÁLISE

Teor Alcoólico: 14%
Acidez Total: 5,4g/L; pH: 3,45
Açúcares Redutores: 0,7 g/L

ENÓLOGOS

Pedro Pereira Gonçalves & Vasco Rosa Santos

GARRAFA 0.75L | 33 x 8 x 8cm / 1.4kg
CAIXA 6 GRFS | 17 x 32 x 25cm / 8.9kg
PALLETE | 77 caixas / 11 níveis / 120 x 80 x 119cm / 686kg

EAN GARRAFA | 5602182110338
EAN CAIXA | 15602182110335
CÓDIGO PAUTAL | 2204217910