



RAVASQUEIRA SYRAH

CLASSIFICAÇÃO
Vinho Regional Alentejano

COLHEITA
2021

CASTA Syrah
TIPO DE SOLO Franco arenosos com influência rochosa.

VITICULTURA
Uvas vindimadas manual e mecanicamente.

VINIFICAÇÃO

- Esmagamento parcial;
- Maceração a frio, pré-fermentativa e fermentação a 29°C;
- Estágio 8 meses em barricas de carvalho francês e americano.

NOTA DE PROVA
Cor grená escura e densa. Nariz de grande impacto e equilíbrio entre as notas de frutos preta madura, ameixa e figo e notas de estágio em madeira. Na prova apresenta uma leveza e poder únicos com uma textura aveludada e virado para a mesa. Este vinho foi concebido para mostrar todo o potencial da casta Syrah no nosso país e para se poder juntar com o melhor da gastronomia, pratos de carnes vermelhas ou outros pratos de carnes com sabores fortes e intensos.

ANÁLISE
Teor Alcoólico: 13,5%
Acidez Total: 5,7g/L; pH: 3,6
Açúcares Redutores: 3,8g/L

CHIEF WINEMAKER
David Baverstock

WINEMAKER
Vasco Rosa Santos

GARRAFA 0.75L | 33 x 7 x 7cm / 1.2kg
CAIXA 6 GRFS | 33 x 23 x 15cm / 7.2kg
PALLETE | 100 caixas / 4 níveis / 120 x 80 x 132cm / 720kg

EAN GARRAFA | 5602182344139
EAN CAIXA | 15602182344136
CÓDIGO PAUTAL | 2204218090