



DESDE 1943

MONTE DA RAVASQUEIRA



CHIEF WINEMAKER
Pedro Pereira Gonçalves

ASSISTANT WINEMAKER
Vasco Rosa Santos

MONTE DA RAVASQUEIRA RESERVA TINTO

REGIÃO
Alentejo

CLASSIFICAÇÃO
Vinho Regional Alentejano

COLHEITA
2014

CASTAS
Touriga Nacional (35%) e Syrah (65%)

ÁREA DE VINHA
10 hectares

TIPO DE SOLO
Argilo-calcários com algum granito

ENGARRAFAMENTO
Junho 2016

PRODUÇÃO
49.000 garrafas

VITICULTURA
7 Toneladas/ha
Vindima manual. Uvas transportadas em caixas de 20Kg.
Uvas conservadas durante 24 horas em câmara frigorífica a 0°C.

VINIFICAÇÃO
Tapete de escolha de cachos manual. Vinificação do Syrah em lagares abertos com pisa automática e selectiva.
Vinificação da Touriga Nacional em cubas de inox a temperaturas mais baixas (24°C). O objectivo é um equilíbrio entre estrutura e elegância do Syrah e frescura e exuberância da Touriga Nacional. O lote estagiou 12 meses em barricas de Carvalho Francês e 1 ano em garrafa.

ANÁLISE
Teor alcoólico: 13%
Acidez total: 5,5g/L; pH:3,70
Açúcares totais: 0,5g/L

UNID.VENDA	ALT. (cm)	LARG. (cm)	PROF. (cm)	PESO (kg)	PALETIZ. (cxs)	BASE	NÍVEIS	PALETE
5602182190132	31	8	8	1,25	1	10	8	80
CAIXA TRANSP.	CAPACIDADE	COMP. (cm)	LARG. (cm)	ALT. (cm)	PESO (kg)	EURO PALETE	ALT. (cm)	PESO (kg)
15602182190139	6 GARRAFAS	31,5	23,4	15,3	7,7	120 x 80	167	672