



DESDE 1943

MONTE DA RAVASQUEIRA



MONTE DA RAVASQUEIRA BRANCO

REGIÃO

Alentejo

CLASSIFICAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

COLHEITA

2016

CASTAS

Antão Vaz (50%), Viognier (25%) e
Arinto (25%).

TIPO DE SOLO

Argílio-calcários com afloramentos
graníticos, muito comum nesta zona de
transição do baixo para o alto Alentejo

ANÁLISE

Teor alcoólico: 12,5%
Acidez Total: 5,6g/L; pH:3,29
Açúcares Redutores: 2,0 g/L

VITICULTURA

6 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.
Prensagem pneumática a 2°C com e sem
engajo. Fermentação alcoólica e estágio a
baixas temperaturas permanecendo sobre
as borras com battonage ligeira.

NOTA DE PROVA

Cor límpida e brilhante esverdeada. No
nariz, sente-se a intensidade aromática das
castas, com notas tropicais e de fruta
fresca intensa, que revelam um aroma
pleno de carácter. Notas de alperce e
pêssego e muito citrico em combinação
com mineralidade. Na prova, tem um
ataque fresco, vibrante, com textura e
sobretudo com muito carácter mineral
remetendo-nos para a influência granítica
da vinha do Monte da Ravasqueira.
Muitas notas de fruta de caroço e leve
pimenta branca, muito equilibrado e
possível de sentir a influência de cada
uma das quatro castas. Revela potencial
de estágio em garrafa devido à sua grande
frescura e equilíbrio

CHIEF WINEMAKER

Pedro Pereira Gonçalves

ASSISTANT WINEMAKER

Vasco Rosa Santos

UNID.VENDA	ALT. (cm)	LARG. (cm)	PROF. (cm)	PESO (kg)	PALETIZ. (cxs)	BASE	NÍVEIS	PALETE
5602182050337	33	7	7	1,2	1	25	4	100
CAIXA TRANSP.	CAPACIDADE	COMP. (cm)	LARG. (cm)	ALT. (cm)	PESO (kg)	EURO PALETE	ALT. (cm)	PESO (kg)
15602182050334	6 GARRAFAS	33	23	15	7,7	120 x 80	150	730