



DESDE 1943

MONTE DA RAVASQUEIRA

RAVASQUEIRA LICOROSO



REGIÃO

Alentejo

CLASSIFICAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

COLHEITA

2015

AREA DE VINHA

1 hectare

TIPO DE SOLO

Argilo-calcários, graníticos e xistosos

ENGARRAFAMENTO

Maio 2016

PRODUÇÃO

2.000 garrafas de 0,75L

CASTAS

Touriga nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz

VITICULTURA

Média de 6 toneladas/ha. Vindima manual. Seleção de zonas dos talhões de cada casta com mais exposição solar, mais défice hídrico nomeadamente as linhas de vinhas mais perto de sobreiros.

NOTA DE PROVA

Cor rubi profunda. Nariz estilizado de elegante e fino, aromas frescos e intensos de groselha preta, cereja, mirtilos e notas de Alcaçuz, rosmaninho e leve especiarias. A prova é cheia de fruta preta rica e concentrada com taninos muito elegantes mas firmes e bem integrados. Mostra grande equilíbrio e delicadeza com foco na expressão varietal das Tourigas.

VINIFICAÇÃO

Tapete de escolha de cachos, vinificação conjunta de três castas, em lagar tradicional. Estágio de 1/3 do lote em barricas de Carvalho Francês.

ANÁLISE

Teor alcoólico: 18%
Acidez Total: 4,32g/L;
pH:3,66
Açúcares Totais: 123g/L

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
5602182070137	17	13,5	13,5	1,62	1	28	8	224
CAIXA TRANSP.	CAPACIDADE	COMP. (cm)	LARG. (cm)	ALT. (cm)	PESO (kg)	EURO PALETE	ALT. (cm)	PESO (kg)
15602182070134	1 GARRAFA	19,6	17	17	2,7	120 x 80	185	681