



RAVASQUEIRA RESERVA TINTO

REGIÃO
Alentejo

ÁREA DE VINHA
10 hectares.

CLASSIFICAÇÃO
Vinho Regional Alentejano

ENGARRAFAMENTO
Junho 2016

COLHEITA
2014

PRODUÇÃO
49 000 garrafas.

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

TIPO DE SOLO
Argilo-calcários, com influência rochosa de granito e xisto.

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 seletiva.
- Vinificação da Touriga Nacional em cubas de inox a temperaturas mais baixas (24°C).
- O lote estagiou 12 meses em barricas de Carvalho Francês e 1 ano em garrafa.

NOTA DE PROVA
Cor encarnada densa e violeta profunda. Nariz de grande elegância e complexidade com notas de fruta preta, madeira integrada e especiado. Na prova, revela-se o mesmo perfil de elegância e cumprimentos com taninos finos, longos e mastigáveis. Notas de chocolate e notas marcadas minerais integradas com notas de barrica e terrosas, liquorice e floral.

ANÁLISE
Teor alcoólico: 14,0%
Acidez Total: 5,5g/L; pH:3,70
Açúcares Redutores: 0,5g/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
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