



MONTE DA RAVASQUEIRA



CHIEF WINEMAKER
Pedro Pereira Gonçalves

ASSISTANT WINEMAKER
Vasco Rosa Santos

MONTE DA RAVASQUEIRA SANGIOVESE

REGIÃO
Alentejo

CLASSIFICAÇÃO
Vinho Regional Alentejano

COLHEITA
2013

ÁREA DE VINHA
0,5 hectares

TIPO DE SOLO
Argilo-calcários e graníticos

ENGARRAFAMENTO
Abril 2014

PRODUÇÃO
3.460 garrafas

CASTAS
Sangiovese (100%)

VITICULTURA
7,5 Toneladas/ha
Vindima manual. Uvas transportadas em caixas de 20Kg.
Uvas conservadas durante 48 horas em câmara frigorífica a 0°C.

VINIFICAÇÃO
Tapete de escolha de cachos manual. Fermentação em pequeno lagar com pisa automática. Estágio de 9 meses em barricas de Carvalho.

NOTA DE PROVA
Beneficia com arejamento por decanter. Foi lançado alguns meses de estágio em garrafa. Devido às suas características apresentará um perfil muito mais elegante e complexo ao longo dos próximos 6 anos. Cor granada intensa e média densidade característica da casta. Nariz de frutas secas, café e leve chocolate mas algo fechado a aumentar de intensidade com o tempo e notas mentoladas. Na prova tem intensas notas de cereja, tabaco e muitas notas minerais que chegam a dominar toda a prova, assim como a grande frescura e algum lado vegetal. Taninos profundos e secos a revelar um perfil obrigatoriamente gastronómico.

ANÁLISE
Teor alcoólico: 13,5%
Acidez total: 7,2g/L; pH:3,4
Açúcares redutores: 1,7g/L

UNID.VENDA	ALT. (cm)	LARG. (cm)	PROF. (cm)	PESO (kg)	PALETIZ. (cxs)	BASE	NÍVEIS	PALETE
5602182170134	31	8	8	1,4	1	10	14	140
CAIXA TRANSP.	CAPACIDADE	COMP. (cm)	LARG. (cm)	ALT. (cm)	PESO (kg)	EURO PALETE	ALT. (cm)	PESO (kg)
15602182170131	3 GARRAFAS	31,5	11	15,3	4,2	120 x 80	154	588