



MONTE DA RAVASQUEIRA SAUVIGNON BLANC

COLHEITA
2016

CASTAS
100% Sauvignon Blanc

TIPO DE SOLO
Argilo-calcários

VINIFICAÇÃO

- Prensagem em prensa pneumática.
- Fermentação alcoólica e estágio a baixas temperaturas em cubas de inox com leve *battonage*.
- Sem estágio em barrica, demonstra todo o potencial da casta que lhe dá origem.

NOTA DE PROVA

Cor esverdeada, clara e brilhante. Nariz intenso a mostrar toda a expressividade da casta. Nota de fruta tropical, intensa lixa, relva cortada, espargos e lima. Na prova tem frescura vibrante e vigorosa, equilibrada pelo volume da fruta. A sensação de prova remete-nos constantemente para o nariz sentindo-se toda a frescura e complexidade da casta com final mineral e longo.

ANÁLISE

Teor alcoólico: 12,5%
Acidez Total: 5,1g/L; pH:3,32
Açúcares Redutores: 3,2 g/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
5602182370138	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)
15602182370135	6 GARRAFAS	33	23	15	7,3	120 x 80	150	730