



RAVASQUEIRA PREMIUM ROSÉ

REGIÃO
Alentejo

ÁREA DE VINHA
7.6 hectares

CLASSIFICAÇÃO
Vinho Regional Alentejano

ENGARRAFAMENTO
Julho 2017

COLHEITA
2016

PRODUÇÃO
2 550 garrafas

CASTAS
Touriga Nacional

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

VITICULTURA

- 6 Toneladas/ha.
- Vindima manual efectuada em 5 talhões diferentes de Touriga Nacional.
- Uvas transportadas em caixas de 20Kg e conservadas durante 48 horas em câmara frigorífica a 0°C e vinificadas a esta temperatura.

VINIFICAÇÃO

- Tapete de escolha de cachos manual.
- Prensagem direta a baixa temperatura de cada talhão separadamente para cubas de frio e arranque de fermentação.
- Passagem para barricas e fermentação durante 16 dias em barrica com *battonage* diária e leve *battonage* durante os primeiros 2 meses.
- Estágio sobre as borras em barricas durante 6 meses.

NOTA DE PROVA

Com um perfil de velho mundo, cor salmonada revela-se elegante e soberbo de textura, com fruta delicada e mineralidade. No nariz, apresenta-se perfumado, floral com leves notas fumadas, chocolate branco e cereja branca. Na prova, é pleno de textura e finesse, seco, mineral, suculento e longo.

ANÁLISE

Teor alcoólico: 13%
Acidez Total: 6,1g/L; pH:3,52
Açucars Redutores: 0,6g/L

CHIEF WINEMAKER

Pedro Pereira Gonçalves

ASSISTANT WINEMAKER

Vasco Rosa Santos

CÓDIGO PAUTAL 2204218310

UNID.VENDA	ALT. (CM)	LARG. (CM)	PROF. (CM)	PESO (KG)	PALETIZ. (CXS)	BASE	NÍVEIS	PALETE
5602182100230	30	8,0	8,0	1,45	1	9	13	120
CAIXA TRANSP.	CAPACIDADE	COMP. (CM)	LARG. (CM)	ALT. (CM)	PESO (KG)	EURO PALETE	ALT. (CM)	PESO (KG)
25602182100234	3 GARRAFAS	30,2	26,4	8,0	4,3	120 x 80	165	516