



MONTE DA RAVASQUEIRA SYRAH + VIOGNIER

CLASSIFICAÇÃO
Vinho Regional Alentejano

ÁREA DE VINHA
2 hectares

COLHEITA
2014

PRODUÇÃO
3 200 garrafas

CASTAS
Syrah (97%) e Viognier (3%)

TIPO DE SOLO
Argilo-calcários com rochas graníticas e xistosas

VITICULTURA

- Vindima manual.
- Uvas transportadas em caixas de 20 kg e conservadas durante 24 horas em câmara frigorífica a 0°C.

VINIFICAÇÃO

- Tapete de escolha de cachos.
- Co-fermentação em lagar.
- Final de fermentação alcoólica e estágio de 18 meses em barricas novas de Carvalho Francês.

NOTA DE PROVA
Cor negra e densa. Nariz com mescla de pimentas, frutos vermelhos maduros, alcatrão e leve pêssego e damasco. Mineral, cheio de volume, taninos em constante equilíbrio com a acidez viva e vibrante. Complexo com notas de moca, café e bolacha. Taninos finos constantes com prolongamento mineral e mentolado.

ANÁLISE
Teor alcoólico: 14,5%
Acidez Total: 5,8g/L; pH:3,58
Açúcares Redutores: 0,4 g/L

ENÓLOGO
Pedro Pereira Gonçalves

ENÓLOGO ASSISTENTE
Vasco Rosa Santos

GARRAFA 0.75CL | 32 x 8 x 8cm / 1.5kg
CAIXA 6 GRFS | 33 x 49 x 10cm / 8.9kg
PALLETE | 65 caixas / 13 níveis / 120 x 80 x 130cm / 580kg

EAN GARRAFA | 5602182270131
EAN CAIXA | 15602182270138
CÓDIGO PAUTAL | 22042180 90