



MONTE DA RAVASQUEIRA TOURIGA FRANCA

REGIÃO
Alentejo

ÁREA DE VINHA
1,5 hectares

CLASSIFICAÇÃO
Vinho Regional Alentejano

ENGARRAFAMENTO
Abril 2016

COLHEITA
2013

PRODUÇÃO
3 269 garrafas

CASTA
Touriga Franca

TIPO DE SOLO
Franco arenosos com influência rochosa.

VITICULTURA

- 6 Toneladas/ha.
- Vindima manual.
- Uvas transportadas em caixas de 20kg e conservadas durante 48 horas em câmara frigorífica a 0°C.

VINIFICAÇÃO

- Tapete de escolha de cachos.
- Maceração a frio durante 72 horas a 8°C.
- Fermentação em lagar de inox com pisa automática.
- Estagiou 18 meses em barricas novas de Carvalho Francês.

NOTA DE PROVA

Cor fechada escura, opaca e densa. Nariz com frescura aromática exuberante. Sério com notas de frutos pretos, giesta, azeitona preta e mineral. Na prova sente-se todos os descritivos aromáticos, com ataque e volume longo, taninos picantes e crescentes. Vai abrindo e mostrando-se com o tempo no copo, aumentando de intensidade na prova.

ANÁLISE

Teor alcoólico: 13,9%
Acidez Total: 5,7g/L; pH:3,67
Açúcares Redutores: 0,4 g/L

ENÓLOGO
Pedro Pereira Gonçalves

ENÓLOGO ASSISTENTE
Vasco Rosa Santos

CÓDIGO PAUTAL 22042180 90

UNID.VENDA	ALT. (CM)	LARG. (CM)	PROF. (CM)	PESO (KG)	PALETIZ. (CXS)	BASE	NÍVEIS	PALETE
5602182280130	31	8	8	1,40	1	12	15	180
CAIXA TRANSP.	CAPACIDADE	ALT. (CM)	LARG. (CM)	PROF. (CM)	PESO (KG)	EURO PALETE	ALT. (CM)	PESO (KG)
25602182280134	3 GARRAFAS	31,5	24	8,5	4,2	120 x 80	167	900