



RAVASQUEIRA VINHA DAS ROMÃS

CLASSIFICAÇÃO
Vinho Regional Alentejano

COLHEITA
2016

ÁREA DE VINHA
7,5 hectares

ENGARRAFAMENTO
Novembro 2018

CASTAS
Syrah e Touriga Franca

PRODUÇÃO
33 000 garrafas

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

VITICULTURA

- 6,5 Toneladas por hectare.
- Vindima manual.
- Uvas transportadas em caixas de 20Kg.
- Uvas conservadas 48 horas em câmara frigorífica a 0°C.

VINIFICAÇÃO

- Tapete de escolha de cachos manual.
- Vinificação em lagares abertos com pisa automática e com elevado trabalho de extração.
- 100% do lote estagiou 20 meses em barricas novas de Carvalho Francês.

NOTA DE PROVA
Cor densa encarnada escura e opaca. Nariz, ao princípio, fechado. Depois complexidade de frutas pretas, cedro, frutos do bosque, poejo, mix de especiarias, cardamomo e terroso. Prova carnosa, taninos sólidos e crescentes mas finos e elegantes no final. Muita frescura, final mineral granítico. Potencial em garrafa durante o período de 2018-2028.

ANÁLISE
Teor alcoólico: 14%
Acidez Total: 5,5g/L; pH:3,78
Açúcares Redutores: 0,4g/L

ENÓLOGO
Pedro Pereira Gonçalves

ENÓLOGO ASSISTENTE
Vasco Rosa Santos

GARRAFA 0.75CL | 30 x 8 x 8cm / 1.3kg
CAIXA 6 GRFS | 30 x 25 x 19cm / 8.9kg
PALLETE | 77 caixas / 7 níveis / 120 x 80 x 160cm / 690kg

EAN GARRAFA | 5602182059132
EAN CAIXA | 15602182059139
CÓDIGO PAUTAL | 22042180 90