



MONTE DA RAVASQUEIRA CLÁSSICO BRANCO

REGIÃO

Alentejo

CLASSIFICAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

COLHEITA

2016

CASTAS

Antão Vaz (50%), Arinto (25%) e Viognier (25%).

TIPO DE SOLO

Franco arenosos com influência rochosa.

VITICULTURA

Uvas apanhadas à mão para caixas e conservadas no frio em câmara frigorífica.

VINIFICAÇÃO

- Pressagem suave em prensa pneumática a baixas temperaturas.
- Fermentação alcoólica e estágio a baixas temperaturas (12°C) em cubas de inox com leve *battonage*.
- Com estágio em cubas de inox, demonstra todo o potencial das castas que dão origem à sua exuberância.

NOTA DE PROVA

Cor límpida e brilhante esverdeada. No nariz, sente-se intensidade aromática com notas tropicais e de fruta fresca intensa, alperce e pêsego, que revelam um aroma pleno de carácter. Na prova, tem um ataque fresco, vibrante, com textura e volume tudo em grande harmonia. Notas de espargo, mineral, muito equilibrado e possível de sentir a influência de cada uma das castas. Revela grande frescura e equilíbrio.

ANÁLISE

Teor alcoólico: 12,7%

Acidez Total: 5,3g/L; pH:3,51

Açúcares Redutores: 2,6 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
5602182050337	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)
15602182050334	6 GARRAFAS	33	23	15	7,2	120 x 80	147	770