



MONTE DA RAVASQUEIRA CLÁSSICO ROSÉ

REGIÃO

Alentejo

CLASSIFICAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

COLHEITA

2016

CASTAS

Touriga Nacional (30%), Aragonês (40%), Syrah (30%).

TIPO DE SOLO

Franco arenosos com influência rochosa.

VITICULTURA

Uvas apanhadas à máquina em vindima noturna. Uvas conservadas no frio.

VINIFICAÇÃO

- Desengace com esmagamento mínimo diretamente para a prensa.
- Contacto com as películas durante uma prensagem suave e progressiva sempre a baixas temperaturas.
- Fermentação em cubas de inox a temperaturas baixas privilegiando os aromas da casta.

NOTA DE PROVA

Cor rosa com leve salmão, límpida e brilhante. No nariz, demonstra toda a delicadeza da casta Aragonês com a intensidade de fruta do Syrah. Apresenta notas de cereja, flores e groselhas. Na prova, sente-se toda a intensidade varietal de cada casta, com destaque para notas de fruta vermelha fresca e lima madura, a par de notas de frutos vermelhos. Com muito boa frescura e volume de prova, cremoso aliado a textura, este vinho permite um amplo espectro de ocasiões de prova.

ANÁLISE

Teor alcoólico: 12,7%

Acidez Total: 5,4g/L; pH:3,45

Açúcares Redutores: 3,2 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
5602182050238	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)
15602182050235	6 GARRAFAS	33	23	15	7,2	120 x 80	147	770