



MONTE DA RAVASQUEIRA CLÁSSICO TINTO

REGIÃO

Alentejo

CLASSIFICAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

COLHEITA

2016

CASTAS

Trincadeira (25%), Aragonês (25%), Syrah (25%) e Alicante Bouschet (25%).

TIPO DE SOLO

Franco arenosos com influência rochosa.

VITICULTURA

Uvas apanhadas à máquina em vindima noturna.

VINIFICAÇÃO

Fermentação de cada casta em separado em cubas de Inox a temperaturas mais baixas de forma a ter um estilo elegante e que possa ser engarrafado cedo.

NOTA DE PROVA

Cor encarnada escura com tons violáceos. Nariz franco e exuberante, com expressão varietal, de Syrah. Notas de fruta vermelha, especiarias e chocolate. Ataque volumoso com notas mentoladas. Na prova é elegante, com taninos persistentes e elegantes. Final longo e harmonioso. Um tinto cheio de personalidade, acompanha de forma indelével todos os momentos.

ANÁLISE

Teor alcoólico: 13,5%

Acidez Total: 5,3g/L; pH:3,66

Açúcares Redutores: 2,4 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
5602182041137	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)
15602182050136	6 GARRAFAS	33	23	15	7,2	120 x 80	147	770