



MONTE DA RAVASQUEIRA SELEÇÃO DO ANO 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 de granito e xisto.

VITICULTURA

Uvas vindimadas á mão para caixas de 12kg e conservadas a 2C° em câmara frigorífica até à prensagem.

VINIFICAÇÃO

- Seleção das castas que no ano mais se destacaram.
- Contacto com as películas durante uma prensagem suave e progressiva a baixas temperaturas.
- Fermentação em cubas de inox a temperaturas baixas e estagio em borras finas durante 6 meses.
- Parte do lote (10%) estagiou em barricas de carvalho francês promovendo uma maior complexidade do lote selecionado.

NOTA DE PROVA

Cor citrina, brilhante e amarelo com tons esverdeados. Nariz complexo com notas de fruta de caroço e toque floral. Na prova evidencia-se um perfil harmonioso, com a textura e balanço perfeito entre a fruta das castas e o estágio em barrica. Vinho muito longo, sério, como notas bem marcadas do *terroir* da Ravasqueira e da sua mineralidade. Para ser provado sozinho ou com pratos variados. Um vinho muito gastronómico e cheio de harmonia.

ANÁLISE

Teor alcoólico: 12,8%

Acidez Total: 5,2g/L; pH:3,47

Açúcares Redutores: 2,4g/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
5602182370336	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)
15602182370333	6 GARRAFAS	33	23	15	7,2	120 x 80	147	770