



MONTE DA RAVASQUEIRA SELEÇÃO DO ANO ROSÉ

REGIÃO

Alentejo

CLASSIFICAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

COLHEITA

2016

CASTAS

Touriga Nacional (20%), Aragonês (40%) e Syrah (40%).

TIPO DE SOLO

Franco arenosos com influência rochosa de granito e xisto.

VITICULTURA

Uvas vindimadas à 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 (15%) estagiou em barricas de carvalho francês promovendo uma maior complexidade do lote selecionado.

NOTA DE PROVA

Cor rosa claro, salmão. Nariz cheio de frescura, com notas de nêspersas, tangerina e flor de laranjeira. Na prova destaca-se a frescura e mineralidade de um vinho muito gastronómico. Agradável sensação de frutos vermelhos como o morango com muito boa acidez e um final persistente. Um rosé de Seleção, sério e apaixonante para ser apreciado em todas as ocasiões.

ANÁLISE

Teor alcoólico: 13,1%

Acidez Total: 5,5g/L; pH:3,55

Açúcares Redutores: 2,2g/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
5602182370237	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)
15602182370234	6 GARRAFAS	33	23	15	7,2	120 x 80	147	770