



MONTE DA RAVASQUEIRA SELEÇÃO DO ANO TINTO

REGIÃO

Alentejo

CLASSIFICAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

COLHEITA

2016

CASTAS

Touriga Nacional (25%), Aragonês (25%), Syrah (25%) e Alicante Bouschet (25%).

TIPO DE SOLO

Franco arenosos com influência rochosa de granito e xisto.

VITICULTURA

Uvas vindimadas manualmente e conservadas no frio até à vinificação.

VINIFICAÇÃO

- Zonagem de áreas específicas de cada casta que expressaram na prova de bagos mais intensidade varietal aromática.
- Maceração a frio pré-fermentativa a baixas temperaturas durante 2 dias e fermentação individual das castas em cubas de pequenos volumes.
- 20% do lote estagia em barricas de carvalho Francês.

NOTA DE PROVA

Cor encarnada escura e densa. Nariz de grande elegância e equilíbrio entre as notas de frutos do bosque, ameixa e figo e notas de estagio em madeira. Na prova apresenta uma textura e riqueza únicas. Textura avulhada e virado para a mesa, este vinho foi concebido para elevar a experiência de prova e explorar os sentidos juntamente com todo o tipo de gastronomia e ocasiões.

ANÁLISE

Teor alcoólico: 13,9%

Acidez Total: 5,55g/L; pH:3,64

Açúcares Redutores: 1,2g/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
5602182370138	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)
15602182370135	6 GARRAFAS	33	23	15	7,2	120 x 80	147	770