



MONTE DA RAVASQUEIRA SUPERIOR BRANCO

REGIÃO

Alentejo

CLASSIFICAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

COLHEITA

2016

CASTAS

Alvarinho (30%), Arinto (20%) Viognier (30%) e Semillon (20%).

TIPO DE SOLO

Franco arenosos com influência rochosa.

VITICULTURA

Uvas apanhadas à mão para caixas e conservadas no frio em câmara frigorífica.

VINIFICAÇÃO

- Pressagem suave em prensa pneumática a baixas temperaturas.
- Fermentação alcoólica em cubas de inox com regular *battonage*.
- Parte do lote (20%) estagiou em barricas de carvalho francês durante 6 meses, elevando a complexidade do lote.

NOTA DE PROVA

Cor citrina, brilhante, palha esverdeada. Nariz com notas de ananas em calda, maracujá e manga proveniente da casta Viognier. Notas de lima e de bolacha maria com leve fumado e ananás maduro. Na prova, tem um ataque fresco e mineral fruto do Alvarinho, cheio de textura especiada, mas sempre com a mesma sensação varietal que se sente no nariz, transmitindo elegância, equilíbrio e cumprimento durante toda a prova, final tostado e floral.

ANÁLISE

Teor alcoólico: 12,9%

Acidez Total: 5,6g/L; pH:3,44

Açúcares Redutores: 2,5g/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
5602182360337	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)
15602182360334	6 GARRAFAS	33	23	15	7,2	120 x 80	147	770