



MONTE DA RAVASQUEIRA SUPERIOR TINTO

REGIÃO

Alentejo

CLASSIFICAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

COLHEITA

2016

CASTAS

Touriga Nacional (20%), Aragonês (30%), Syrah (30%) e Alicante Bouschet (20%).

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 e Lagares com maior extração.
- Maceração pré-fermentativa a baixas temperaturas durante 2 dias.
- 40% do lote estagiou em barricas não novas de carvalho Francês.

NOTA DE PROVA

Cor encarnada densa profunda. Nariz de grande elegância e complexidade com notas fruta preta, madeira integrada e especiarias. Na prova, revela-se o mesmo perfil de elegância com estrutura de taninos elegantes, longos e mastigáveis. Notas de chocolate e notas minerais terrosas, integradas com notas de barrica e final floral.

ANÁLISE

Teor alcoólico: 13,6%

Acidez Total: 5,5g/L; pH:3,71

Açúcares Redutores: 1,8g/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
5602182360139	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)
15602182360136	6 GARRAFAS	33	23	15	7,2	120 x 80	147	770