



RAVASQUEIRA RESERVA DA FAMÍLIA BRANCO

REGIÃO
Alentejo

ÁREA DE VINHA
2,84 hectares

CLASSIFICAÇÃO
Vinho Regional Alentejano

ENGARRAFAMENTO
Julho 2017

COLHEITA
2016

PRODUÇÃO
13 463 garrafas

CASTAS
Alvarinho (45%) e Viognier (55%).

TIPO DE SOLO
Argilo-calcários, com influência rochosa de granito e xisto.

VITICULTURA

- 5,6 Toneladas / ha
- Vindima manual
- Uvas transportadas em caixas de 20Kg e conservadas, durante 24 horas, em câmara frigorífica a 0°C.

VINIFICAÇÃO

- Tapete de escolha de cachos.
- Prensagem em prensa pneumática a 2°C.
- Tanto o Alvarinho como o Viognier fermentam em cuba de inox com passagem para barricas de Carvalho francês (20% novas / 80% usadas).
- Posterior estágio a baixas temperaturas permanecendo sobre as borras com *battonage* ligeira durante 5 meses antes do engarrafamento.

NOTA DE PROVA
De cor amarela e traços esverdeados este vinho apresenta grande mineralidade e notas de citrinos maduros bem marcadas. Na prova apresenta uma untuosidade, reflexo do estágio sobre as borras com *battonage* ligeira durante 6 meses antes do engarrafamento. Um vinho complexo cheio de harmonia e elevação. apresenta um grande espectro gastronómico. Para beber já ou para guardar.

ANÁLISE
Teor alcoólico: 12,3%
Acidez total: 6,15g/L; pH:3,05
Açúcares redutores: 0,3g/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
5602182190330	31	8	8	1,5	1	15	4	72
CAIXA TRANSP.	CAPACIDADE	COMP. (CM)	LARG. (CM)	ALT. (CM)	PESO (KG)	EURO PALETE	ALT. (CM)	PESO (KG)
15602182190337	6 GARRAFAS	53,5	8,5	32,5	8,9	120 x 80	147	641