



MONTE DA RAVASQUEIRA CLÁSSICO ROSÉ

CLASSIFICAÇÃO
Vinho Regional Alentejano

COLHEITA
2017

CASTAS
Touriga Nacional (30%), Aragonês (40%) e Syrah (30%).

TIPO DE SOLO
Franco arenosos com influência rochosa.

VITICULTURA
Uvas apanhadas à máquina em vindima noturna e posteriormente conservadas em câmaras frigoríficas.

VINIFICAÇÃO

- Desengace com esmagamento mínimo diretamente para a prensa.
- Contacto com as películas durante uma prensagem suave e progressiva sempre a baixas temperaturas.
- Fermentação em cubas de inox a temperaturas baixas privilegiando os aromas da casta.

NOTA DE PROVA
Cor rosa com leve salmão, límpida e brilhante. No nariz, demonstra toda a delicadeza da casta Aragonês com a intensidade de fruta do Syrah. Apresenta notas de cereja, flores e groselhas. Na prova, sente-se toda a intensidade varietal de cada casta, com destaque para notas de fruta vermelha fresca e lima madura, a par de notas de frutos vermelhos. Com muito boa frescura e volume de prova, cremoso aliado à textura, este vinho permite um amplo espectro de ocasiões de prova.

ANÁLISE
Teor alcoólico: 12,5%
Acidez Total: 6,2g/L; pH:3,09
Açúcares Redutores: 3,2 g/L

ENÓLOGO
Pedro Pereira Gonçalves

ENÓLOGO ASSISTENTE
Vasco Rosa Santos

GARRAFA 0.75CL | 33 x 7 x 7cm / 1.2kg
CAIXA 6 GRFS | 33 x 23 x 15cm / 7.2kg
PALLETE | 100 caixas / 25 níveis / 120 x 80 x 147cm / 770kg

EAN GARRAFA | 5602182050238
EAN CAIXA | 15602182050235
CÓDIGO PAUTAL | 2204218010