



## MONTE DA RAVASQUEIRA SELEÇÃO DO ANO TINTO

### CLASSIFICAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

### COLHEITA

2019

### CASTAS

Touriga Nacional, Aragonês,  
Syrah & Alicante Boschi

### 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 aveludada 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: 13,5%

Acidez Total: 5,1g/L; pH:3,8

Açúcares Redutores: 1,15g/L

### ENÓLOGO

Pedro Pereira Gonçalves

### ENÓLOGO ASSISTENTE

Vasco Rosa Santos

**GARRAFA** | 33 x 7 x 7cm / 1.2kg

**CAIXA 6 GRFS** | 33 x 23 x 15cm / 7.2kg

**PALLETE** | 100 caixas / 4 níveis / 120 x 80 x 132cm / 720kg

**EAN GARRAFA** | 5602182370138

**EAN CAIXA** | 15602182370135

**CÓD. PAUTAL** | 22042180 90