



RAVASQUEIRA RESERVA DA FAMÍLIA TINTO

REGIÃO
Alentejo

ÁREA DE VINHA
14,24 hectares

CLASSIFICAÇÃO
Vinho Regional Alentejano

ENGARRAFAMENTO
Setembro 2017

COLHEITA
2015

PRODUÇÃO
30 272 garrafas

CASTAS
Touriga Nacional (50%) e Syrah (50%).

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

VITICULTURA

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

VINIFICAÇÃO

- Tapete de escolha de cachos manual.
- Vinificação do Syrah em lagares abertos com pisa automática e com elevado trabalho de extração.
- Vinificação da Touriga Nacional em cubas de inox a temperaturas mais baixas (24°C).
- O objetivo é a extração da estrutura do Syrah e da frescura, exuberância de fruta e elegância da Touriga Nacional.
- 60% do lote estagiou 12 meses em barricas novas de Carvalho Francês.

NOTA DE PROVA

De cor escura profunda e opaca, esta escolha dentro dos talhões de cada casta espelha bem o equilíbrio e complementos entre as duas castas, Touriga Nacional e Syrah. Na prova apresenta fruta preta madura com notas vegetais, florais e especiarias. O estágio tanto em barrica como em garrafa proporcionou um perfil de estrutura fina com taninos polidos mas presentes, proporcionando uma tensão na boca que faz com que seja perfeito para pratos complexos.

ANÁLISE

Teor alcoólico: 13,5%
Acidez total: 5,9g/L; pH:3,53
Açúcares redutores: 0,5g/L

CHIEF WINEMAKER

Pedro Pereira Gonçalves

ASSISTANT WINEMAKER

Vasco Rosa Santos

CÓDIGO PAUTAL 2204217990

UNID.VENDA (0,75 L)	ALT. (CM)	LARG. (CM)	PROF. (CM)	PESO (KG)	PALETIZ. (CXS)	BASE	NÍVEIS	PALETE
5602182190132	31	8	8	1,5	1	15	4	60
CAIXA TRANSP.	CAPACIDADE	COMP. (CM)	LARG. (CM)	ALT. (CM)	PESO (KG)	EURO PALETE	ALT. (CM)	PESO (KG)
15602182190139	6 GARRAFAS	53,5	8,5	32,5	8,9	120 x 80	135	535