



MONTE DA RAVASQUEIRA CLÁSSICO BRANCO

CLASSIFICAÇÃO
Vinho Regional Alentejano

COLHEITA
2017

CASTAS
Antão Vaz (50%), Arinto (25%) e Viognier (25%).

TIPO DE SOLO
Franco arenosos com influência rochosa.

VITICULTURA
Uvas apanhadas à mão para caixas e conservadas no frio em câmara frigorífica.

VINIFICAÇÃO

- Prensagem suave em prensa pneumática a baixas temperaturas.
- Fermentação alcoólica e estágio a baixas temperaturas (12°C) em cubas de inox com leve *battonage*.
- Com estágio em cubas de inox, demonstra todo o potencial das castas que dão origem à sua exuberância.

NOTA DE PROVA
Cor límpida e brilhante esverdeada. No nariz, sente-se intensidade aromática com notas tropicais e de fruta fresca intensa, alperce e pêssego, que revelam um aroma pleno de carácter. Na prova, tem um ataque fresco, vibrante, com textura e volume tudo em grande harmonia. Notas de espargos, mineral, muito equilibrado e possível de sentir a influência de cada uma das castas. Revela grande frescura e equilíbrio.

ANÁLISE
Teor alcoólico: 13%
Acidez Total: 5,6g/L; pH:3,35
Açúcares Redutores: 2,6 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 niveis / 120 x 80 x 147cm / 770kg

EAN GARRAFA | 5602182050337
EAN CAIXA | 15602182050334
CÓDIGO PAUTAL | 2204217910