



## MONTE DA RAVASQUEIRA CLÁSSICO TINTO

**CLASSIFICAÇÃO**  
Vinho Regional Alentejano

**COLHEITA**  
2017

**CASTAS**  
Trincadeira (25%), Aragonês (25%), Syrah (25%) & Alicante Bouschet (25%).

**TIPO DE SOLO**  
Franco arenosos com influência rochosa.

**VITICULTURA**  
Uvas apanhadas à máquina em vindima noturna.

**VINIFICAÇÃO**  
Fermentação de cada casta em separado em cubas de Inox a temperaturas mais baixas de forma a ter um estilo elegante e que possa ser engarrafado cedo.

**NOTA DE PROVA**  
Cor encarnada escura com tons violáceos. Nariz franco e exuberante, com expressão varietal, de Syrah. Notas de fruta vermelha, especiarias e chocolate. Ataque volumoso com notas mentoladas. Na prova é elegante, com taninos persistentes e elegantes. Final longo e harmonioso. Um tinto cheio de personalidade, acompanha de forma indelével todos os momentos.

**ANÁLISE**  
Teor alcoólico: 13,5%  
Acidez Total: 5,4g/L; pH:3,7  
Açúcares Redutores: 2,4 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** | 5602182041137  
**EAN CAIXA** | 15602182050136  
**CÓDIGO PAUTAL** | 22042180 90