



MONTE DA RAVASQUEIRA CLÁSSICO TINTO

CLASSIFICAÇÃO
Vinho Regional Alentejano

COLHEITA
2018

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