



## MONTE DA RAVASQUEIRA SAUVIGNON BLANC

**COLHEITA**  
2017

**CASTA**  
Sauvignon Blanc

**TIPO DE SOLO**  
Argilo-calcários

### VINIFICAÇÃO

- Prensagem em prensa pneumática.
- Fermentação alcoólica e estágio a baixas temperaturas em cubas de inox com leve *battonage*.
- Sem estágio em barrica, demonstra todo o potencial da casta que lhe dá origem.

### NOTA DE PROVA

Cor esverdeada, clara e brilhante. Nariz intenso a mostrar toda a expressividade da casta. Nota de fruta tropical, intensa lisa, relva cortada, espargos e lima. Na prova tem frescura vibrante e vigorosa, equilibrada pelo volume da fruta. A sensação de prova remete-nos constantemente para o nariz sentindo-se toda a frescura e complexidade da casta com final mineral e longo.

### ANÁLISE

Teor alcoólico: 12,5%  
Acidez Total: 5,1g/L; pH:3,32  
Açúcares Redutores: 3,2 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** | 5602182210335  
**EAN CAIXA** | 15602182210332  
**CÓDIGO PAUTAL** | 2204218310