



MONTE DA RAVASQUEIRA SAUVIGNON BLANC

COLHEITA
2018

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