



MONTE DA RAVASQUEIRA SELEÇÃO DO ANO BRANCO

CLASSIFICAÇÃO
Vinho Regional Alentejano

COLHEITA
2017

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

TIPO DE SOLO
Franco arenosos com influência rochosa de granito e xisto.

VITICULTURA
Uvas vindimadas à mão para caixas de 12kg e conservadas a 2C° em câmara frigorífica até à prensagem.

VINIFICAÇÃO

- Seleção das castas que no ano mais se destacaram.
- Contacto com as películas durante uma prensagem suave e progressiva a baixas temperaturas.
- Fermentação em cubas de inox a temperaturas baixas e estagio em borras finas durante 6 meses.
- Parte do lote (10%) estagiou em barricas de carvalho francês promovendo uma maior complexidade do lote selecionado.

NOTA DE PROVA
Cor citrina, brilhante e amarelo com tons esverdeados. Nariz complexo com notas de fruta de caroço e toque floral. Na prova evidencia-se um perfil harmonioso, com a textura e balanço perfeito entre a fruta das castas e o estágio em barrica. Vinho muito longo, sério, como notas bem marcadas do *terroir* da Ravasqueira e da sua mineralidade. Para ser provado sozinho ou com pratos variados. Um vinho muito gastronómico e cheio de harmonia.

ANÁLISE
Teor alcoólico: 13%
Acidez Total: 5,5g/L; pH:3,32
Açúcares Redutores: 2,4g/L

CHIEF WINEMAKER
Pedro Pereira Gonçalves

ASSISTANT WINEMAKER
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 | 5602182370336
EAN CAIXA | 15602182370333
CÓDIGO PAUTAL | 2204 21 79 10