



## MONTE DA RAVASQUEIRA SELEÇÃO DO ANO ROSÉ

**CLASSIFICAÇÃO**  
Vinho Regional Alentejano

**COLHEITA**  
2017

**CASTAS**  
Touriga Nacional (20%), Aragonês (40%) e Syrah (40%).

**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 (15%) estagiou em barricas de carvalho francês promovendo uma maior complexidade do lote selecionado.

**NOTA DE PROVA**  
Cor rosa claro, salmão. Nariz cheio de frescura, com notas de nêspersas, tangerina e flor de laranjeira. Na prova destaca-se a frescura e mineralidade de um vinho muito gastronómico. Agradável sensação de frutos vermelhos como o morango com muito boa acidez e um final persistente. Um rosé de Seleção, sério e apaixonante para ser apreciado em todas as ocasiões.

**ANÁLISE**  
Teor alcoólico: 13%  
Acidez Total: 6,8g/L; pH:3,06  
Açúcares Redutores: 1,9g/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 níveis / 120 x 80 x 147cm / 770kg

**EAN GARRAFA** | 5602182370237  
**EAN CAIXA** | 15602182370234  
**CÓDIGO PAUTAL** | 2204218010