



MONTE DA RAVASQUEIRA SELEÇÃO DO ANO ROSÉ

CLASSIFICAÇÃO
Vinho Regional Alentejano

COLHEITA
2018

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 nêspers, 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 / 750kg

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