



MONTE DA RAVASQUEIRA SELEÇÃO DO ANO TINTO

CLASSIFICAÇÃO
Vinho Regional Alentejano

COLHEITA
2017

CASTAS

Touriga Nacional (25%), Aragonês (25%), Syrah (25%) e Alicante Bouschet (25%).

TIPO DE SOLO

Franco arenosos com influência rochosa de granito e xisto.

VITICULTURA

Uvas vindimadas manualmente e conservadas no frio até à vinificação.

VINIFICAÇÃO

- Zonagem de áreas específicas de cada casta que expressaram na prova de bagos mais intensidade varietal aromática.
- Maceração a frio pré-fermentativa a baixas temperaturas durante 2 dias e fermentação individual das castas em cubas de pequenos volumes.
- 20% do lote estagia em barricas de carvalho Francês.

NOTA DE PROVA

Cor encarnada escura e densa. Nariz de grande elegância e equilíbrio entre as notas de frutos do bosque, ameixa e figo e notas de estagio em madeira. Na prova apresenta uma textura e riqueza únicas. Textura aveludada e virado para a mesa, este vinho foi concebido para elevar a experiência de prova e explorar os sentidos juntamente com todo o tipo de gastronomia e ocasiões.

ANÁLISE

Teor alcoólico: 13,5%
Acidez Total: 5g/L; pH:3,82
Açúcares Redutores: 1,2g/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 | 5602182370138
EAN CAIXA | 15602182370135
CÓDIGO PAUTAL | 22042180 90