



## MONTE DA RAVASQUEIRA SELEÇÃO DO ANO TINTO

**CLASSIFICAÇÃO**  
Vinho Regional Alentejano

**COLHEITA**  
2018

### 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

<b>GARRAFA 0.75CL</b>	33 x 7 x 7cm / 1.2kg
<b>CAIXA 6 GRFS</b>	33 x 23 x 15cm / 7.2kg
<b>PALLETE</b>	100 caixas / 25 níveis / 120 x 80 x 147cm / 750kg

<b>EAN GARRAFA</b>	5602182370138
<b>EAN CAIXA</b>	15602182370135
<b>CÓDIGO PAUTAL</b>	22042180 90