



MONTE DA RAVASQUEIRA SUPERIOR BRANCO

CLASSIFICAÇÃO
Vinho Regional Alentejano

COLHEITA
2017

CASTAS
Alvarinho (30%), Arinto (20%) Viognier (30%) e Semillon (20%).

TIPO DE SOLO
Franco arenosos com influência rochosa.

VITICULTURA
Uvas apanhadas à mão e conservadas em câmaras frigoríficas antes de serem prensadas.

VINIFICAÇÃO

- Prensagem suave em prensa pneumática a baixas temperaturas.
- Fermentação alcoólica em cubas de inox com *battonage* regular.
- Parte do lote (20%) estagiou em barricas de carvalho francês durante 6 meses, elevando a complexidade.

NOTA DE PROVA
Cor citrina, brilhante, palha esverdeada. Nariz com notas de ananás em calda, maracujá e manga proveniente da casta Viognier. Notas de lima e de bolacha maria com leve fumado e ananás maduro. Na prova, tem um ataque fresco e mineral fruto do Alvarinho, cheio de textura especiada, mas sempre com a mesma sensação varietal que se sente no nariz, transmitindo elegância, equilíbrio e cumprimento durante toda a prova, final tostado e floral.

ANÁLISE
Teor alcoólico: 12,9%
Acidez Total: 5,6g/L; pH:3,44
Açúcares Redutores: 2,5g/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 | 5602182360337
EAN CAIXA | 15602182360334
CÓDIGO PAUTAL | 2204217910