



MONTE DA RAVASQUEIRA SUPERIOR TINTO

CLASSIFICAÇÃO
Vinho Regional Alentejano

COLHEITA
2017

CASTAS
Touriga Nacional (20%), Aragonês (30%), Syrah (30%) e Alicante Bouschet (20%).

TIPO DE SOLO
Franco arenosos com influência rochosa.

VITICULTURA
Uvas apanhadas á máquina em vindima noturna.

VINIFICAÇÃO

- Fermentação de cada casta em separado em cubas de inox e lagares com maior extração.
- Maceração pré-fermentativa a baixas temperaturas, durante 2 dias.
- 40% do lote estagiou em barricas não novas de carvalho francês.

NOTA DE PROVA
Cor encarnada densa profunda. Nariz de grande elegância e complexidade com notas fruta preta, madeira integrada e especiarias. Na prova, revela-se o mesmo perfil de elegância com estrutura de taninos elegantes, longos e mastigáveis. Notas de chocolate e notas minerais terrosas, integradas com notas de barrica e final floral.

ANÁLISE
Teor alcoólico: 13,5%
Acidez Total: 5,2g/L; pH:3,84
Açucars Redutores: 1,8g/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 | 5602182360139
EAN CAIXA | 15602182360136
CÓDIGO PAUTAL | 2204218090