



MONTE DA RAVASQUEIRA SUPERIOR TINTO

REGIÃO
Alentejo

CLASSIFICAÇÃO
Vinho Regional Alentejano

COLHEITA
2017

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

TIPO DE SOLO
Franco arenosos com influência rochosa.

VITICULTURA
Uvas apanhadas à 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: 13,4%
Acidez Total: 5,6g/L; pH:3,69
Açúcares Redutores: 1,8g/L

CHIEF WINEMAKER
Pedro Pereira Gonçalves

ASSISTANT WINEMAKER
Vasco Rosa Santos

TARIFF CODE 22042180 90

UNID.VENDA (0,75 L)	ALT. (CM)	LARG. (CM)	PROF. (CM)	PESO (KG)	PALETIZ. (CXS)	BASE	NÍVEIS	PALETE
5602182360139	33	7	7	1,2	1	25	4	100
CAIXA TRANSP.	CAPACIDADE	COMP. (CM)	LARG. (CM)	ALT. (CM)	PESO (KG)	EURO PALETE	ALT. (CM)	PESO (KG)
15602182360136	6 GARRAFAS	33	23	15	7,2	120 x 80	147	770