



RAVASQUEIRA PREMIUM TINTO

CLASSIFICAÇÃO
Vinho Regional Alentejano

COLHEITA
2014

CASTAS
Alicante Bouschet

ENGARRAFAMENTO
Abril 2017

PRODUÇÃO
6 686 garrafas (0.75L)

TIPO DE SOLO
Argilo-calcários, com influência rochosa de granito e xisto.

VITICULTURA

Seleção de plantas e zonas específicas dentro de cada talhão de Alicante. Média de 1,3kg por planta. Vindima manual para caixas de 20kgs e colocação em camara frigorífica a 5°C antes da vinificação.

VINIFICAÇÃO

Tapete de escolha de cachos, maceração a frio durante 2 dias, em lagares com 3 toneladas de forma a aumentar a superfície de contacto entre sólidos e líquido. Fermentação de 10 dias. Estágio de 28 meses em barricas novas de Carvalho Francês e 12 meses de estágio em garrafa, até ao seu lançamento.

NOTA DE PROVA

Com uma cor carregada e típica no Alicante Bouschet este vinho é a expressão máxima do que pode ser um Alicante Bouschet do Alentejo. Poderoso e maduro na boca e no nariz não perde a virtude da casta de gerar vinhos frescos e sempre com notas de erva verde ou pinhal que ajudam ao prolongamento da sua vida. Com taninos vincados mas sem afetar a prova e com a madeira que se quis bem presente torna-se um vinho de guarda por excelência.

ANÁLISE

Teor alcoólico: 14,0%
Acidez Total: 6g/L; pH:3,62
Açúcares Redutores: 0,5g/L

CHIEF WINEMAKER
Pedro Pereira Gonçalves

ASSISTANT WINEMAKER
Vasco Rosa Santos

GARRAFA 0.75CL | 30 x 8 x 8cm / 1.45kg
CAIXA 6 GRFS | 31 x 26 x 8cm / 4.3kg
PALLETE | 100 caixas / 13 niveis / 120 x 80 x 165cm / 516kg

EAN GARRAFA | 5602182100131
EAN CAIXA | 25602182100135
CÓDIGO PAUTAL | 22042180 90

