



RAVASQUEIRA LATE HARVEST

REGIÃO
Alentejo

ÁREA DE VINHA
1.4 hectares

CLASSIFICAÇÃO
Vinho Regional Alentejano

ENGARRAFAMENTO
Agosto 2017

COLHEITA
2016

PRODUÇÃO
7 186 garrafas

CASTAS
Viognier.

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

VITICULTURA

- Vindima inicial de cachos com o objetivo de deixar apenas um cacho por vara.
- Vindima manual destes cachos/vara durante manhã fresca, no final de Setembro.
- Cachos transportadas em caixas de 20 Kg.
- Uvas conservadas durante 7 dias em câmara frigorífica a 0°C e congelados durante 12 dias a -5°C.

VINIFICAÇÃO

- Tapete de escolha de cachos.
- Prensagem em prensa pneumática com engajo a 2°C durante 16 horas.
- Fermentação alcoólica e estágio em inox sobre borras com leve *battonage*.

NOTA DE PROVA

Cor amarela, limão, com tons esverdeados. Matriz complexa de mescla de frutos citrinos maduros com goiaba, casca de tangerina, marmelada, mel e ananás em calda. Gordo, mas fresco com intensa toranja. Na prova, é rico e cheio. Doçura em constante equilíbrio com a acidez e sem sobreposição. Mineral, com textura invulgar, é a combinação perfeita com entradas de queijos, frutos secos e patés, ou com sobremesas à base de fruta. Pode também beber-se isoladamente.

ANÁLISE

Teor alcoólico: 10,5%
Acidez Total: 8,5g/L; pH:2,95
Açúcares Redutores: 122g/L

CHIEF WINEMAKER

Pedro Pereira Gonçalves

ASSISTANT WINEMAKER

Vasco Rosa Santos



CÓDIGO PAUTAL 2204218310

UNID.VENDA	ALT. (CM)	LARG. (CM)	PROF. (CM)	PESO (KG)	PALETIZ. (CXS)	BASE	NÍVEIS	PALETE
5602182130350	26	5	5	0,805	1	14	15	210
CAIXA TRANSP.	CAPACIDADE	ALT. (CM)	LARG. (CM)	PROF. (CM)	PESO (KG)	EURO PALETE	ALT. (CM)	PESO (KG)
35602182130351	3 GARRAFAS	28,2	22	8	3,3	120 x 80	155	800