



RAVASQUEIRA PREMIUM BRANCO

REGIÃO
Alentejo

ÁREA DE VINHA
2.5 hectares

CLASSIFICAÇÃO
Vinho Regional Alentejano

ENGARRAFAMENTO
Abril 2016

COLHEITA
2014

PRODUÇÃO
3 332 garrafas

CASTAS
Viognier, Alvarinho, Semillon, Arinto e Marsanne.

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

VITICULTURA

- 6 Toneladas/ha.
- Vindima manual.
- Uvas conservadas durante 3 dias em câmara frigorífica a 0°C.

VINIFICAÇÃO

- Tapete de escolha de cachos manual. Prensagem de cada casta separadamente para cubas de fermentação, a baixa temperatura.
- Fermentação de cada casta em cuba de inox e passagem para barricas novas no final de Dezembro de 2013. Apenas os últimos 225 Lts de cada cuba, onde se situam as leveduras e compostos que nos 12 meses a seguir, em ambiente redutor, transmitiram um invulgar carácter e riqueza a este vinho.
- As barricas estiveram 12 meses sem influência e intervenção e foram abertas em Dezembro de 2014 para prova e lote.

NOTA DE PROVA
É rico em notas de lima e frutos de caroço, apresentando-se mineral e leve querosene. Na prova, revela-se muito rico, com acidez crocante. Notas de brioche, flor de laranjeira, volume e final longo e com textura mineral. Para ser bebido a uma temperatura de 14°C demonstra todas as suas qualidades á mesa contrastando com a maioria dos vinhos brancos.

ANÁLISE
Teor alcoólico: 12,0%
Acidez Total: 8,4g/L; pH:3,05
Açucars Redutores: 0,5g/L

CHIEF WINEMAKER
Pedro Pereira Gonçalves

ASSISTANT WINEMAKER
Vasco Rosa Santos

CÓDIGO PAUTAL 2204217910

UNID.VENDA	ALT. (CM)	LARG. (CM)	PROF. (CM)	PESO (KG)	PALETIZ. (CX5)	BASE	NÍVEIS	PALETE
5602182100339	31,4	8,4	8,4	1,55	1	8	15	120
CAIXA TRANSP.	CAPACIDADE	COMP. (CM)	LARG. (CM)	ALT. (CM)	PESO (KG)	EURO PALETE	ALT. (CM)	PESO (KG)
15602182100336	3 GARRAFAS	32	27	10	5	120 x 80	165	738