



MONTE DA RAVASQUEIRA SANGIOVESE

REGIÃO
Alentejo

ÁREA DE VINHA
0,5 hectares

CLASSIFICAÇÃO
Vinho Regional Alentejo

ENGARRAFAMENTO
Abril 2015

COLHEITA
2014

PRODUÇÃO
3 460 garrafas

CASTA
Sangiovese (100%)

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

VITICULTURA

- 7,5 Toneladas/ha
- Vindima manual. Uvas transportadas em caixas de 20Kg.
- Uvas conservadas durante 48 horas em câmara frigorífica a 0°C.

VINIFICAÇÃO

- Tapete de escolha de cachos manual.
- Fermentação em pequeno lagar com pisa automática.
- Estágio de 9 meses em barricas de Carvalho.

NOTA DE PROVA
Beneficia com arejamento por decanter. Foi lançado alguns meses de estágio em garrafa. Devido às suas características apresentará um perfil muito mais elegante e complexo ao longo dos próximos 6 anos. Cor granada intensa e média densidade característica da casta. Nariz de frutas secas, café e leve chocolate mas algo fechado a aumentar de intensidade com o tempo e notas mentoladas. Na prova tem intensas notas de cereja, tabaco e muitas notas minerais que chegam a dominar toda a prova, assim como a grande frescura e algum lado vegetal. Taninos profundos e secos a revelar um perfil obrigatoriamente gastronómico.

ANÁLISE
Teor alcoólico: 13,5%
Acidez total: 7,2g/L; pH:3,4
Açúcares redutores: 1,7g/L

ENÓLOGO
Pedro Pereira Gonçalves

ENÓLOGO ASSISTENTE
Vasco Rosa Santos

CÓDIGO PAUTAL 22042180 10 90

UNID.VENDA	ALT. (CM)	LARG. (CM)	PROF. (CM)	PESO (KG)	PALETIZ. (CXS)	BASE	NÍVEIS	PALETE
5602182170134	31	8	8	1,4	1	10	14	140
CAIXA TRANSP.	CAPACIDADE	COMP. (CM)	LARG. (CM)	ALT. (CM)	PESO (KG)	EURO PALETE	ALT. (CM)	PESO (KG)
25602182170138	3 GARRAFAS	31,5	11	15,3	4,2	120 x 150	154	518