



MONTE DA RAVASQUEIRA ALVARINHO

CLASSIFICAÇÃO
Vinho Regional Alentejano

ÁREA DE VINHA
0,8 hectares

COLHEITA
2016

PRODUÇÃO
3 438 garrafas

CASTA
Alvarinho

TIPO DE SOLO
Argilo-calcários com algum granito

VITICULTURA

- Vindima manual.
- Uvas transportadas em caixas de 20Kg e conservadas durante 24 horas em câmara frigorífica a 0°C.

VINIFICAÇÃO

- Tapete de escolha de cachos.
- Prensagem em prensa pneumática a 2°C com engaço.
- Fermentação alcoólica em cuba de inox e estágio a baixas temperaturas permanecendo sobre as borras com *battonage* moderada durante os 5 meses de estágio antes do engarrafamento.

NOTA DE PROVA

Cor com tons esverdeados e limonados intensos e brilhantes. Nariz expressivo com flor de laranjeira intensa, ganhando expressão com o tempo no copo e temperatura. Notas florais, leve tropical e ligeira pimenta branca, estilo seco com focos na frescura-acidez e textura. Na prova, muito carácter mineral com notas cítricas e muito longo. Um vinho para provar já, mas com grande potencial de guarda.

ANÁLISE

Teor alcoólico: 12,5%
Acidez Total: 6,7g/L; pH:3,31
Açúcares Redutores: 0,6 g/L

ENÓLOGO

Pedro Pereira Gonçalves

ENÓLOGO ASSISTENTE

Vasco Rosa Santos

GARRAFA 0.75CL | 32 x 8 x 8cm / 1.5kg
CAIXA 6 GRFS | 33 x 49 x 10cm / 8.9kg
PALLETE | 65 caixas / 13 níveis / 120 x 80 x 130cm / 580kg

EAN GARRAFA | 56021822220334
EAN CAIXA | 15602182220331
CÓDIGO PAUTAL | 2204217990