



RAVASQUEIRA RESERVA DA FAMÍLIA BRANCO

REGIÃO
Alentejo

ÁREA DE VINHA
3,61 hectares

CLASSIFICAÇÃO
Vinho Regional Alentejano

ENGARRAFAMENTO
Setembro 2020

COLHEITA
2020

PRODUÇÃO
20 500 garrafas

CASTAS
Alvarinho (45%) e Viognier (55%).

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

VITICULTURA

- 5,6 Toneladas / ha.
- 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.
- Tanto o Alvarinho como o Viognier fermentam em cuba de inox com passagem para barricas de Carvalho francês (20% novas / 80% usadas).
- Posterior estágio a baixas temperaturas permanecendo sobre as borras com *battonage* ligeira durante 6 meses antes do engarrafamento.

NOTA DE PROVA
De cor amarela e traços esverdeados este vinho apresenta grande mineralidade e notas de citrinos maduros bem marcadas. Na prova apresenta uma untuosidade, reflexo do estágio sobre as borras com *battonage* ligeira durante 6 meses antes do engarrafamento. Um vinho complexo cheio de harmonia e elevação. Apresenta um grande espectro gastronómico. Para beber já ou para guardar.

ANÁLISE
Teor alcoólico: 13%
Acidez total: 5,9g/L; pH:3,42
Açúcares redutores: 0,6g/L

CHIEF WINEMAKER
David Baverstock
Vasco Rosa Santos
WINEMAKER
Vasco Rosa Santos

GARRAFA 0.75L | 33 x 8 x 8cm / 1.5kg
CAIXA 6 GRFS | 32 x 24 x 16cm / 8.9kg
PALLETE | 84 caixas / 4 níveis / 120 x 80 x 128cm / 748kg

EAN GARRAFA | 5602182190330
EAN CAIXA | 15602182190337
CÓDIGO PAUTAL | 2204217910