



RAVASQUEIRA RESERVA DA FAMÍLIA TINTO

REGIÃO
Alentejo

ÁREA DE VINHA
14,24 hectares

CLASSIFICAÇÃO
Vinho Regional Alentejano

ENGARRAFAMENTO
Novembro 2018

COLHEITA
2016

PRODUÇÃO
40 000 garrafas

CASTAS
Touriga Nacional (50%) e Syrah (50%).

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

VITICULTURA

- 7 Toneladas / ha
- Vindima manual
- Uvas transportadas em caixas de 20Kg e conservadas, durante 24 horas, em câmara frigorífica a 5°C.

VINIFICAÇÃO

- Tapete de escolha de cachos manual.
- Vinificação do Syrah em lagares abertos com pisa automática e com elevado trabalho de extração.
- Vinificação da Touriga Nacional em cubas de inox a temperaturas mais baixas (24°C).
- O objetivo é a extração da estrutura do Syrah e da frescura, exuberância de fruta e elegância da Touriga Nacional.
- 60% do lote estagiou 12 meses em barricas novas de Carvalho Francês.

NOTA DE PROVA

De cor escura profunda e opaca, esta escolha dentro dos talhões de cada casta espelha bem o equilíbrio e complementos entre as duas castas, Touriga Nacional e Syrah. Na prova apresenta fruta preta madura com notas vegetais, florais e especiarias. O estágio tanto em barrica como em garrafa proporcionou um perfil de estrutura fina com taninos polidos mas presentes, proporcionando uma tensão na boca que faz com que seja perfeito para pratos complexos.

ANÁLISE

Teor alcoólico: 14%
Acidez total: 5,9g/L; pH:3,53
Açúcares redutores: 0,5g/L

CHIEF WINEMAKER

Pedro Pereira Gonçalves

ASSISTANT WINEMAKER

Vasco Rosa Santos

GARRAFA 0.75CL | 32 x 8 x 8cm / 1.5kg

CAIXA 6 GRFS | 54 x 33 x 9cm / 8.9kg

PALLETE | 60 caixas / 13 níveis / 120 x 80 x 147cm / 770kg

EAN GARRAFA | 5602182190132

EAN CAIXA | 15602182190139

CÓDIGO PAUTAL | 2204217990