



RAVASQUEIRA TOURIGA FRANCA

REGIÃO
Alentejo

ÁREA DE VINHA
1,5 hectares

CLASSIFICAÇÃO
Vinho Regional Alentejano

COLHEITA
2018

CASTA
Touriga Franca

TIPO DE SOLO
Franco arenosos com influência rochosa.

VITICULTURA

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

VINIFICAÇÃO

- Tapete de escolha de cachos manual.
- Maceração a frio durante 72 horas a 8°C.
- Fermentação em lagar de inox com pisa automática.
- Estagio de 18 meses em barricas novas de Carvalho Francês.

NOTA DE PROVA
Cor fechada escura, opaca e densa. Nariz com frescura aromática exuberante. Sério com notas de frutos pretos, giesta, azeitona preta e mineral. Na prova sente-se todos os descritivos aromáticos, com ataque e volume longo, taninos picantes e crescentes. Vai abrindo e mostrando-se com o tempo no copo, aumentando de intensidade na prova.

ANÁLISE
Teor alcoólico: 12,9%
Acidez total: 5,4g/L; pH: 3,90
Açúcares redutores: 0,3g/L

WINEMAKERS
Pedro Pereira Gonçalves

Vasco Rosa Santos

GARRAFA 0.75L | 33 x 8 x 8cm / 1.5kg
CAIXA 6 GRFS | 17 x 32 x 25cm / 8.9kg
PALLETE | 77 caixas / 7 níveis / 120 x 80 x 119cm / 685kg

EAN GARRAFA | 5602182280130
EAN CAIXA | 15602182281134
CÓDIGO PAUTAL | 2204218090