



## RAVASQUEIRA TOURIGA NACIONAL

### CLASSIFICAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

### COLHEITA

2021

### CASTA

Touriga Nacional

### TIPO DE SOLO

Argilo-calcários com influência rochosa de granito e xisto.

### VITICULTURA

Seleção de plantas e zonas específicas dentro de cada talhão. Vindima mecanizada para palotes de 500kgs.

### VINIFICAÇÃO

- Uva desengaçada que passa por uma maceração a frio durante 2 dias, em lagares de 7 toneladas e cubas troncocónicas de 9 toneladas.
- Fermentação de 10 dias a uma temperatura máxima mais baixa que o normal 26°C.
- Estágio parcial de 6 meses em barricas novas e usadas até 4 anos, de Carvalho Francês e um curto estágio em garrafa antes de entrar para o mercado.

### NOTA DE PROVA

Cor leve violeta, densa escura. No nariz, tem um perfil nobre e intenso com as notas de cedro, caruma a assumirem destaque. Na prova, é cheio, muito fresco e elegante. Grande ataque com taninos finos com um final cheio frescura viva. Notas também de fruta, ameixa e até amoras sem estarem demasiado maduras.

### ANÁLISE

Teor Alcoólico: 14%

Acidez Total: 5,2g/L; pH: 3,7

Açúcares Redutores: 3,8g/L

### ENÓLOGOS

David Baverstock

Vasco Rosa Santos

GARRAFA 0.75L	33 x 7 x 7cm / 1.2kg
CAIXA 6 GRFS	33 x 23 x 15cm / 7.2kg
PALLETE	100 caixas / 4 níveis / 120 x 80 x 132cm / 720kg
EAN CAIXA	15602182346130
EAN GARRAFA	5602182346133
CÓDIGO PAUTAL	22042180