



RAVASQUEIRA ESPUMANTE GRANDE RESERVA

REGIÃO
Alentejo

ÁREA DE VINHA
1.4 hectares

COLHEITA
2014

ENGARRAFAMENTO
Dezembro 2015 / 3 260 garrafas

CASTA
Alfrocheiro

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

VITICULTURA

- 8 Toneladas/ha.
- Vindima manual.
- Uvas transportadas em caixas de 20kg.
- Uvas conservadas antes da prensagem em câmara frigorífica a 0°C.
- Para este espumante foram vindimadas apenas os cachos com maturação mais atrasada com o objetivo de obter uma base de espumante com mais acidez, baixo álcool e carácter mais neutro.

VINIFICAÇÃO

- As uvas foram selecionadas através do tapete de escolha, antes de entrarem na prensa e foram levemente prensadas. A primeira fermentação alcoólica decorreu a temperatura de 13/14°C em pequenas cubas de 2500 lts.
- O engarrafamento para segunda fermentação foi feito segundo o método tradicional, com leveduras livres e manualmente, decorrendo em cave a temperatura constante de 17°C.
- Foi feita *battonage* a cada garrafa 1 vez de 2 em 2 meses até ao *degorgement*.
- Tudo feito manualmente da vindima até à caixa.

NOTA DE PROVA

O Ravasqueira Espumante Grande Reserva é um vinho único, proveniente da colheita de 2014 e feito exclusivamente de uvas da casta Alfrocheiro, vindimadas à mão. Foi produzido segundo o método tradicional, com a segunda fermentação em garrafa, onde estagiou sobre as borras durante 48 meses. Em prova, revela-se complexo, com uma acidez muito viva e uma bolha muito fina, a que acrescem notas de fruta cristalizada e biscoito.

ANÁLISE

Teor Alcoólico: 12,3%Acidez
Total: 7,5g/L; pH: 3,2
Açucares Redutores: 1,9g/L

WINEMAKERS

David Baverstock & Vasco Rosa Santos



GARRAFA 0.75L | 30 x 11 x 11cm / 1.7kg
CAIXA 3 GRFS | 36 x 33 x 14cm / 7kg
PALLETE | 48 caixas / 6 níveis / 120 x 80 x 216cm / 336kg

EAN GARRAFA | 5602182340230
EAN CAIXA | 25602182340234
CÓDIGO PAUTAL | 2204109400