



RAVASQUEIRA LATE HARVEST

REGIÃO
Alentejo

CLASSIFICAÇÃO
Vinho Regional Alentejano

COLHEITA
2022

CASTA
Viognier

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

VITICULTURA

- Vindima inicial de cachos com o objetivo de deixar apenas um cacho por vara.
- Vindima manual destes cachos/vara durante manhã fresca, no final de Setembro.
- Cachos transportadas em caixas de 20 Kg.
- Uvas conservadas durante 7 dias em câmara frigorífica a 0°C e congelados durante 12 dias a -5°C.

VINIFICAÇÃO

- Tapete de escolha de cachos.
- Prensagem em prensa pneumática com engajo a 2°C durante 16 horas.
- Fermentação alcoólica e estágio em inox sobre borras com leve *battonage*.

NOTA DE PROVA

Cor amarela, limão, com tons esverdeados. Matriz complexa de mescla de frutos citrinos maduros com goiaba, casca de tangerina, marmelada, mel e ananás em calda. Gordo, mas fresco com intensa toranja. Na prova, é rico e cheio. Doçura em constante equilíbrio com a acidez e sem sobreposição. Mineral, com textura invulgar, é a combinação perfeita com entradas de queijos, frutos secos e patés, ou com sobremesas à base de fruta. Pode também beber-se isoladamente.

ANÁLISE

Teor alcoólico: 11,5
Acidez Total: 6 g/L; pH:3,12
Açúcares Redutores: 125g/L

CHIEF WINEMAKER
David Baverstock

WINEMAKER
Vasco Rosa Santos

GARRAFA 0.375CL | 20 x 6 x 6cm / 1kg
CAIXA 6 GRFS | 70 x 37 x 27cm / 4,9kg
PALLETE | 135 caixas / 15 niveis / 120 x 80 x 105cm / 662kg

EAN GARRAFA | 5602182130350
EAN CAIXA | 15602182130357
CÓDIGO PAUTAL | 2204218310