



RAVASQUEIRA RESERVA DA FAMÍLIA BRANCO

REGIÃO
Alentejo

ÁREA DE VINHA
3,61 hectares

CLASSIFICAÇÃO
Vinho Regional Alentejano

PRODUÇÃO
20 500 garrafas

COLHEITA
2021

CASTAS
Alvarinho (45%) e Viognier (55%).

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

VITICULTURA

- 5,6 Toneladas/ha.
- Vindima manual.
- Uvas transportadas em caixas de 20Kg e conservadas, durante 24 horas, em câmara frigorífica a 0°C.

VINIFICAÇÃO

- Tapete de escolha de cachos.
- Prensagem em prensa pneumática a 2°C.
- Tanto o Alvarinho como o Viognier fermentam em cuba de inox com passagem para barricas de Carvalho francês (20% novas / 80% usadas).
- Posterior estágio a baixas temperaturas permanecendo sobre as borras com *battonage* ligeira durante 6 meses antes do engarrafamento.

NOTA DE PROVA

De cor amarela e traços esverdeados este vinho apresenta grande mineralidade e notas de citrinos maduros bem marcadas. Na prova apresenta uma untuosidade, reflexo do estágio sobre as borras com *battonage* ligeira durante 6 meses antes do engarrafamento. Um vinho complexo cheio de harmonia e elevação. Apresenta um grande espectro gastronómico. Para beber já ou para guardar.

ANÁLISE

Teor Alcoólico: 13%
Acidez Total: 6,5g/L; pH: 3,33
Açúcares Redutores: 0,6g/L

WINEMAKERS

David Baverstock
Vasco Rosa Santos

GARRAFA 0.75L	33 x 8 x 8cm / 1.5kg
CAIXA 6 GRFS	32 x 24 x 16cm / 8.9kg
PALLETE	84 caixas / 4 níveis / 120 x 80 x 128cm / 748kg
EAN GARRAFA	5602182190330
EAN CAIXA	15602182190337
CÓDIGO PAUTAL	2204217910