



DESDE 1943

MONTE DA RAVASQUEIRA



CHIEF WINEMAKER
Pedro Pereira Gonçalves

ASSISTANT WINEMAKER
Vasco Rosa Santos



MONTE DA RAVASQUEIRA TINTO 2013

REGIÃO
Alentejo

CLASSIFICAÇÃO
Vinho Regional Alentejano

COLHEITA
2013

CASTAS
Touriga Nacional (35%), Aragonês (35%), Syrah (20%),
e Alicante Bouschet (10%)

ÁREA DE VINHA
35 hectares

TIPO DE SOLO
Argilo-calcários com algum granito

ENGARRAFAMENTO
Julho 2014

PRODUÇÃO
250.000 garrafas

VITICULTURA
9 Toneladas/ha. Vindima manual e mecânica nocturna. Uvas conservadas em caixas e em palotes de plástico de 700 kgs durante 12 horas em caixas na câmara frigorífica a 0°C.

VINIFICAÇÃO
Esmagamento parcial e desengace total. Maceração a frio pré-fermentativa a 6°C durante 2 dias, aumentando a temperatura e iniciando a fermentação lentamente até 26°C. 50% do lote estagiou durante 9 meses em barricas de carvalho francês.

ANÁLISE
Teor alcoólico: 13,5%
Acidez Total: 5,2g/L; pH:3,65
Açúcares Redutores: 0,3g/L

UNID.VENDA	ALT. (cm)	LARG. (cm)	PROF. (cm)	PESO (kg)	PALETIZ. (cxs)	BASE	NÍVEIS	PALETE
5602182041137	33	7	7	1,2	1	25	4	100
CAIXA TRANSP.	CAPACIDADE	COMP. (cm)	LARG. (cm)	ALT. (cm)	PESO (kg)	EURO PALETE	ALT. (cm)	PESO (kg)
15602182050139	6 GARRAFAS	33	23	15	7,2	120 x 80	147	770



Sociedade Agrícola D. Diniz S.A. – Monte da Ravasqueira, 7040-121 Arraiolos – Portugal
Tel. (+351) 266 490 200 – Fax: (+351) 266 490 219 – Email: geral@ravasqueira.com – Website: www.ravasqueira.com
www.facebook.com/ravasqueira

Safra 2013. Grande Degustação dos Vinhos de Portugal, Hotel Radisson 26/06/2015