



DESDE 1943

MONTE DA RAVASQUEIRA



CHIEF WINEMAKER
Pedro Pereira Gonçalves

ASSISTANT WINEMAKER
Vasco Rosa Santos

MONTE DA RAVASQUEIRA RESERVA TINTO

REGIÃO
Alentejo

CLASSIFICAÇÃO
Vinho Regional Alentejano

COLHEITA
2012

CASTAS
Touriga Nacional (54%) e Syrah (46%)

ÁREA DE VINHA
7,5 hectares

TIPO DE SOLO
Argilo-calcários com algum granito

ENGARRAFAMENTO
Março 2014

PRODUÇÃO
40.000 garrafas

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

VINIFICAÇÃO
Tapete de escolha de cachos manual. Vinificação do Syrah em lagares abertos com pisa automática e com elevado trabalho de extração. Vinificação da Touriga Nacional em cubas de inox a temperaturas mais baixas (24°C). O objectivo é a extração da estrutura no Syrah e da frescura, exuberância de fruta e elegância da Touriga. 60% do lote estagiou 12 meses em barricas novas de Carvalho Francês.

ANÁLISE
Teor alcoólico: 14%
Acidez total: 5,8g/L; pH:3,65
Açúcares redutores: 0,4g/L

UNID.VENDA	ALT. (cm)	LARG. (cm)	PROF. (cm)	PESO (kg)	PALETIZ. (cxs)	BASE	NÍVEIS	PALETE
5602182190132	31	8	8	1,4	1	12	8	96
CAIXA TRANSP.	CAPACIDADE	COMP. (cm)	LARG. (cm)	ALT. (cm)	PESO (kg)	EURO PALETE	ALT. (cm)	PESO (kg)
15602182190139	6 GARRAFAS	31,5	23,4	15,3	8,4	120 x 80	167	806



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 2011. Encontro com os Vinhos e Sabores, Lisboa 30/10 a 02/11 2015.