RAVASQUEIRA
SELEÇÃO DO ANO BRANCO

CLASSIFICAÇÃO
Vinho Regional Alentejano

COLHEITA
2022

CASTAS
Antão Vaz, Arinto & Viognier

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

VITICULTURA
Uvas vindimadas à mão para caixas de 12kg e conservadas a 2ºC em câmara frigorífica até à prensagem.

VINIFICAÇÃO
- Seleção das castas que no ano mais se destacaram.
- Contacto com as peliculas durante uma prensagem suave e progressiva a baixas temperaturas.
- Fermentação em cubas de inox a temperaturas baixas e estágio em borras finas durante 6 meses.
- Parte do lote (10%) estagiou em barricas de carvalho francês promovendo uma maior complexidade do lote selecionado.

NOTA DE PROVA
Cor citrina, brilhante e amarelo com tons esverdeados. Nariz complexo com notas de fruta de caroço e toque floral. Na prova evidencia-se um perfil harmonioso, com a textura e balanço perfeito entre a fruta das castas e o estágio em barrica. Vinho muito longo, sério, com notas bem marcadas do *terroir* da Ravasqueira e da sua mineralidade. Para ser provado sozinho ou com pratos variados. Um vinho muito gastronómico e cheio de harmonia.

ANÁLISE
Teor alcoólico: 13%
Acidez Total: 5,3g/L; pH: 3,44
Açucares Redutores: 1g/L

WINEMAKERS
Vasco Rosa Santos & David Baverstock

GARRAFA	33 x 7 x 7cm / 1.2kg
CAIXA 6 GRFS	33 x 23 x 15cm / 7.2kg
PALLETE	100 caixas / 4 níveis / 120 x 80 x 132cm / 720kg
EAN GARRAFA	5602182370336
EAN CAIXA	15602182370333
CÓD. PAUTAL	2204217910

Monte da Ravasqueira, 7040-121 Arraiolos – Portugal
T: (+351) 266 490 200 / F: (+351) 266 490 219 / comercial@ravasqueira.com / www.ravasqueira.com