



RAVASQUEIRA ESPUMANTE GRANDE RESERVA

REGIÃO
Alentejo

ÁREA DE VINHA
1.4 hectares

CLASSIFICAÇÃO
Vinho Regional Alentejano

ENGARRAFAMENTO
Dezembro 2014

COLHEITA
2013

PRODUÇÃO
3 990 garrafas

CASTAS
Alfrocheiro.

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

VITICULTURA

- 8 Toneladas/ha Vindima manual.
- Uvas transportadas em caixas de 20Kg.
- Uvas conservadas antes da prensagem em câmara frigorífica a 0°C.
- Para este espumante foram vindimadas apenas os cachos com maturação mais atrasada com o objetivo de obter uma base de espumante com mais acidez, baixo álcool e carácter mais neutro.

VINIFICAÇÃO

- As uvas foram selecionadas através do tapete de escolha, antes de entrarem na prensa e foram levemente prensadas. A primeira fermentação alcoólica decorreu a temperatura de 13/14°C em pequenas cubas de 500 lts.
- O engarrafamento para segunda fermentação foi feito segundo o método tradicional, com leveduras livres e manualmente, decorrendo em cave a temperatura constante de 17°C.
- Foi feita *battonage* a cada garrafa 1 vez de 2 em e meses até ao *degorgement*.
- Tudo feito manualmente da vindima até à caixa.

NOTA DE PROVA

Em prova, revela-se complexo, com uma acidez muito viva e uma bolha muito fina, a que acrescem notas de fruta cristalizada e biscoito.

ANÁLISE
Teor alcoólico: 12,0%
Acidez Total: 7,5g/L; pH:3,24
Açúcares Redutores: 1,4g/L

CHIEF WINEMAKER
Pedro Pereira Gonçalves

ASSISTANT WINEMAKER
Vasco Rosa Santos

GARRAFA 0.75CL | 30 x 10 x 10cm / 1.73kg
CAIXA 1 GRFS | 35,3 x 13,5 x 11cm / 2.3kg
PALLETE | 180 caixas / 15 níveis / 120 x 80 x 167cm / 414kg

EAN GARRAFA | 5602182340230
EAN CAIXA | 25602182340234