



## RAVASQUEIRA RESERVA DA FAMÍLIA TINTO

**REGIÃO**  
Alentejo

**ÁREA DE VINHA**  
45 hectares

**CLASSIFICAÇÃO**  
Vinho Regional Alentejano

**ENGARRAFAMENTO**  
Setembro 2017

**COLHEITA**  
2015

**PRODUÇÃO**  
30 272 garrafas

**CASTAS**  
Touriga Nacional (50%) e Syrah (50%).

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

### VITICULTURA

- 7 Toneladas / ha
- Vindima manual
- Uvas transportadas em caixas de 20Kg e conservadas, durante 24 horas, em câmara frigorífica a 5°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 objetivo é a extração da cor e taninos do Syrah e da frescura, exuberância de fruta e elegância da Touriga.
- 60% do lote estagiou 12 meses em barricas novas de Carvalho Francês.

### NOTA DE PROVA

De cor grená profunda e opaca este vinho espelha bem o balanço entre a casta Touriga Nacional e a casta Syrah. Na boca apresenta fruta madura em sã convivência com aromas florais, alguma fruta de polpa branca e especiarias. Os taninos polidos mas presentes devolve-lhe uma tensão na boca que faz com que seja perfeito para estar á mesa.

### ANÁLISE

Teor alcoólico: 13,5%  
Acidez total: 5,9g/L; pH:3,53  
Açúcares redutores: 0,5g/L

### CHIEF WINEMAKER

Pedro Pereira Gonçalves

### ASSISTANT WINEMAKER

Vasco Rosa Santos

CÓDIGO PAUTAL 2204217990

UNID.VENDA (0,75 L)	ALT. (CM)	LARG. (CM)	PROF. (CM)	PESO (KG)	PALETIZ. (CXS)	BASE	NÍVEIS	PALETE
5602182190132	31	8	8	1,5	1	15	4	60
CAIXA TRANSP.	CAPACIDADE	COMP. (CM)	LARG. (CM)	ALT. (CM)	PESO (KG)	EURO PALETE	ALT. (CM)	PESO (KG)
15602182190139	6 GARRAFAS	53,5	8,5	32,5	8,9	120 x 80	135	535