



## RAVASQUEIRA SYRAH + VIOGNIER

**CLASSIFICAÇÃO**  
Vinho Regional Alentejano

**ÁREA DE VINHA**  
2 hectares

**COLHEITA**  
2019

**PRODUÇÃO**  
3 200 garrafas

**CASTAS**  
Syrah (97%) e Viognier (3%)

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

**VITICULTURA**

- Vindima manual.
- Uvas transportadas em caixas de 20kg e conservadas durante 24 horas em câmara frigorífica a 0°C.

**VINIFICAÇÃO**

- Tapete de escolha de cachos.
- Co-fermentação em lagar.
- Final de fermentação alcoólica e estágio de 18 meses em barricas novas de Carvalho Francês.

**NOTA DE PROVA**  
Cor negra e densa. Nariz com mescla de pimentas, frutos vermelhos maduros, alcairão e leve pêssego e damasco. Mineral, cheio de volume, taninos em constante equilíbrio com a acidez viva e vibrante. Complexo com notas de moça, café e bolacha. Taninos finos constantes com prolongamento mineral e mentolado.

**ANÁLISE**  
Teor Alcoólico: 14,8%  
Acidez Total: 5,2 g/L; pH: 3,68  
Açúcares Redutores: 0,3 g/L

**ENÓLOGOS**  
Pedro Pereira Gonçalves      Vasco Rosa Santos

<b>GARRAFA 0.75L</b>	33 x 8 x 8cm / 1.5kg
<b>CAIXA 6 GRFS</b>	16 x 32 x 25cm / 8.9kg
<b>PALLETE</b>	77 caixas / 7 níveis / 120 x 80 x 112cm / 685kg
<b>EAN GARRAFA</b>	5602182270131
<b>EAN CAIXA</b>	15602182270138
<b>CÓDIGO PAUTAL</b>	22042180