



## RAVASQUEIRA TOURIGA FRANCA

**REGIÃO**  
Alentejo

**ÁREA DE VINHA**  
1,5 hectares

**CLASSIFICAÇÃO**  
Vinho Regional Alentejano

**ENGARRAFAMENTO**  
Setembro 2019

**COLHEITA**  
2017

**PRODUÇÃO**  
2 500 garrafas

**CASTA**  
Touriga Franca

**TIPO DE SOLO**  
Argilo-calcários, com influência rochosa

### VITICULTURA

- 6 Toneladas / ha
- Vindima manual
- Uvas transportadas em caixas de 20Kg e conservadas, durante 48 horas, em câmara frigorífica a 0°C.

### VINIFICAÇÃO

- Tapete de escolha de cachos manual.
- Maceração a frio durante 72 horas a 8°C
- Fermentação em lagar de inox com pisa automática.
- Estagiou 18 meses em barricas novas de Carvalho Francês.

### NOTA DE PROVA

Cor fechada escura, opaca e densa. Nariz com frescura aromática exuberante. Sério com notas de frutos pretos, giesta, azeitona preta e mineral. Na prova sente-se todos os descritivos aromáticos, com ataque e volume longo, taninos picantes e crescentes. Vai abrindo e mostrando-se com o tempo no copo, aumentando de intensidade na prova.

### ANÁLISE

Teor alcoólico: 13,5%  
Acidez total: 5,6g/L; pH:3,72  
Açúcares redutores: 0,3g/L

**CHIEF WINEMAKER**  
Pedro Pereira Gonçalves

**ASSISTANT WINEMAKER**  
Vasco Rosa Santos

**GARRAFA 0.75CL** | 32 x 8 x 8cm / 1.5kg  
**CAIXA 6 GRFS** | 49 x 33 x 10cm / 8.9kg  
**PALLETE** | 65 caixas / 13 níveis / 120 x 80 x 147cm / 770kg

**EAN GARRAFA** | 5602182280130  
**EAN CAIXA** | 15602182281134  
**CÓDIGO PAUTAL** | 2204217990