



RAVASQUEIRA VINHA DAS ROMÃS

CLASSIFICAÇÃO
Vinho Regional Alentejano

COLHEITA
2021

ÁREA DE VINHA
7,5 hectares

CASTAS
Touriga Franca & Syrah

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

VITICULTURA

- Uvas apanhadas nas zonas mais frescas da nossa Vinha das Romãs para caixas de 20kgs com o apoio da fotografia aérea e do vigor da nossa vinha. Mantidas numa câmara frigorífica a 1º C.

VINIFICAÇÃO

- Colocação manual das uvas na prensa e prensagem do cacho inteiro.
- Aproveitamento da parte inicial da prensagem onde a cor é inexistente.
- Fermentação até 1/3 da fermentação em cubas de inox e a partir daí em barricas novas de carvalho francês, onde o trabalho de *battonage* foi prolongado durante 6 meses.

NOTA DE PROVA

A mineralidade está presente imediatamente quando se coloca o copo no nariz, e notas de frutos como o pêssego e damasco. A acidez crocante que é o fio condutor deste vinho é equilibrada pela fruta. Os aromas de tosta e pão torrado acentuada pela cremosidade que o estágio lhe conferiu fazem deste um branco de garrafeira. É entusiasmante pensar como estará daqui a uns anos.

ANÁLISE

Teor Alcoólico: 12,5%
Acidez Total: 5,5g/L; pH: 3,4
Açúcares Redutores: 0,4g/L

ENÓLOGOS

David Bayerstock
Vasco Rosa Santos

GARRAFA 0.75L | 30 x 8 x 8cm / 1.3kg
CAIXA 6 GRFS | 30 x 25 x 19cm / 8.9kg
PALLETE 77CXS | 7 níveis / 120 x 80 x 210cm / 686kg

EAN GARRAFA | 5602182052331
EAN CAIXA | 15602182052338
CÓDIGO PAUTAL | 22042179

