



DESDE 1943

## MONTE DA RAVASQUEIRA



### RAVASQUEIRA ESPUMANTE BRUT NATURE

#### REGIÃO

Portugal

#### CLASSIFICAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

#### COLHEITA

2012

#### CASTAS

Alfrocheiro

#### ÁREA DE VINHA

1,4 hectares

#### TIPO DE SOLO

Argilo-calcários

#### ENGARRAFAMENTO PARA 2ª FERMENTAÇÃO

Junho 2013

#### DEGORGEMENT

Setembro 2016

#### PRODUÇÃO

1280 garrafas

#### 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 2 meses até ao degorgement. Tudo feito manualmente da vindima até à caixa.

#### ANÁLISE

Teor alcoólico: 12%

Acidez total: 9,4g/L;

pH: 2,92

Açúcares redutores: 1,4g/L

#### CHIEF WINEMAKER

Pedro Pereira Gonçalves

#### ASSISTANT WINEMAKER

Vasco Rosa Santos

UNID.VENDA	ALT. (cm)	LARG. (cm)	PROF. (cm)	PESO (kg)	PALETIZ. (cxs)	BASE	NÍVEIS	PALETE
5602182340230	30	10	10	1,73	1	12	15	180
CAIXA TRANSP.	CAPACIDADE	ALT. (cm)	LARG. (cm)	PROF. (cm)	PESO (kg)	EURO PALETE	ALT. (cm)	PESO (kg)
5602182340230	1 GARRAFA	35,3	13,5	10,8	2,3	120 x 80	167	900