



## RAVASQUEIRA VINHA DAS ROMÃS

**CLASSIFICAÇÃO**  
Vinho Regional Alentejano

**COLHEITA**  
2022

**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, assim como notas de frutos como o pêssego e o damasco. A acidez crocante que é o fio condutor deste vinho é equilibrada pela fruta. Os aromas de tosta e pão torrado, acentuados 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: 5,9g/L; pH: 3,3  
Açúcares Redutores: 0,6g/L

**ENÓLOGOS**  
David Baverstock  
Vasco Rosa Santos

**GARRAFA 0.75L** | 30 x 8 x 8cm / 1.5kg  
**CAIXA 6 GRFS** | 19 x 30 x 25cm / 8.9kg  
**PALLETE 77CXS** | 7 níveis / 120 x 80 x 133cm / 685,3kg

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

