# SELEÇÃO DO ANO
## BRANCO

RAVASQUEIRA
DESDE 1943




*Estes vinhos são um reflexo claro da seleção especial que é feita todos os anos de pequenos lotes de cada variedade, de forma a criar um único lote que possa ter o equilíbrio ideal entre fruta, concentração e acidez.*

**REGIÃO**
Vinho Regional Alentejano

**COLHEITA**
2025

**CASTAS**
Antão Vaz, Arinto & Viognier

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

**VITICULTURA**
Uvas vindimadas à mão para caixas de 12kg e conservadas a 2ºC em câmara frigorífica até à prensagem.

**VINIFICAÇÃO**
- Seleção das castas que no ano mais se destacaram.
- Contacto com as peliculas durante uma prensagem suave e progressiva a baixas temperaturas.
- Fermentação em cubas de inox a temperaturas baixas e estágio em borras finas durante 6 meses.
- Parte do lote (10%) estagiou em barricas de carvalho francês promovendo uma maior complexidade do lote selecionado.

**NOTA DE PROVA**
Cor citrina, brilhante e amarelo com tons esverdeados. Nariz complexo com notas de fruta de caroço e toque floral. Na prova evidencia-se um perfil harmonioso, com a textura e balanço perfeito entre a fruta das castas e o estágio em barrica.
Vinho muito longo, sério, com notas bem marcadas do *terroir* da Ravasqueira e da sua mineralidade. Para ser provado sozinho ou com pratos variados. Um vinho muito gastronómico e cheio de harmonia.

**ANÁLISE**
Teor alcoólico
13%

**FORMATOS DISPONÍVEIS**
0,75cl

PART OF **WINESTONE**