# SELEÇÃO DO ANO
## TINTO

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**
Touriga Nacional, Aragonez, Syrah & Alicante Bouschet

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

**VITICULTURA**
Uvas vindimadas manualmente e conservadas no frio até à vinificação.

**VINIFICAÇÃO**
- Zonagem de áreas especificas de cada casta que expressaram na prova de bagos mais intensidade varietal aromática.
- Maceração a frio pré pré-fermentativa a baixas temperaturas durante 2 dias e fermentação individual das castas em cubas de pequenos volumes.
- 20% do lote estagia em barricas de carvalho francês.

**NOTA DE PROVA**
Cor encarnada escura e densa. Nariz de grande elegância e equilíbrio entre as notas de frutos do bosque, ameixa e figo e notas de estagio em madeira. Na prova apresenta uma textura e riqueza únicas. Textura aveludada e virado para a mesa, este vinho foi concebido para elevar a experiência de prova e explorar os sentidos juntamente com todo o tipo de gastronomia e ocasiões.

**ANÁLISE**
Teor alcoólico
13,5%

**FORMATOS DISPONÍVEIS**
0,75cl

PART OF **WINESTONE**