




## Ravasqueira Vinha das Romãs Branco

As uvas foram colocadas manualmente na prensa onde os cachos inteiros foram prensados. Fermentação até 1/3 da fermentação em cubas de inox e a partir deste momento em barricas novas de carvalho francês onde o trabalho de battonage foi prolongado durante 6 meses.

É um vinho que representa, em plenitude, o uso da viticultura de precisão, uma técnica que procura conhecer as particularidades das uvas, talhão a talhão, linha a linha, cepa a cepa, descobrindo assim qual o melhor destino para cada uva.

 Verifique a disponibilidade

### DESCRIÇÃO



#### PAÍS DE ORIGEM

Portugal



#### REGIÃO

Alentejo



#### VOLUME

750ml



#### TIPO

Branco



#### UVA

Syrah e  
Touriga Franca



#### TEOR ALCOÓLICO

vide rótulo



#### ENVELHECIMENTO

6 meses em barricas de carvalho francês.

### NOTAS DE PROVAS

## Notas de Provas



#### OLFATIVO

A mineralidade está presente imediatamente quando se coloca o copo no nariz. Revelam-se 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 estagio lhe conferiu, fazem deste um branco de garrafeira. É entusiasmante pensar como estará daqui a uns anos.