

MONTE DA RAVASQUEIRA SELEÇÃO DO ANO TINTO 2018

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Monte da Ravasqueira
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
1998
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 45 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Familie José de Mello
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Pedro Pereira Gonçalves
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Alentejano (Vinho Regional)
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Alicante Bouschet, Aragonêz, Syrah, Touriga Nacional
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
13,50
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
1,20
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
4,70
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
20,00
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
40,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
100,00
- ▶ **ph** (ph)
3,88
- ▶ **Enthält Sulfite** (Contains sulphites)
ja
- ▶ **Enthält Milch** (Contains milk)
nein
- ▶ **Enthält Ei** (Contains egg)
nein
- ▶ **Bio-zertifiziert** (Certified Bio product)
nein
- ▶ **Vegan erzeugt** (vegan produced)
nein
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)
0,75 l



Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzelle** (Name of the single vineyard)
-
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
15 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Guyot
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
3.300/ha
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Kalk, Lehm
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
40 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Flachlage (Ost/West)
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
275 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Gemischt
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
August - September
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima condition)
Kontinentalklima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
750 mm
- ▶ **Art der Schöpfung** (Art of fining)
k.A.
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
Ja (Diatomeenerde)
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
k.A.
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
6 Monate in französischer Eiche (20 %)

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Normales Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
14°-16° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Fleisch: Braten
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Dichtes, dunkles Rot im Glas. Vielschichtige Nase, in der sich Noten von Waldfrüchten, Pflaumen und Feigen entdecken lassen. Am Gaumen zupackend und trotzdem elegant, langer präsender Abgang mit samtweichen Tanninen. Ein wunderschöner Solist mit guter Struktur, der vorzüglich zu deftigen Fleischgerichten und einem Braten mit schwerer dunkler Sauce schmeckt.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Address of the producer)
Av. 24 de Julho 24-5
1200-480 Lisboa
Portugal