

MONTE DA RAVASQUEIRA TOURIGA FRANCA 2017

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])
Touriga Franca (100 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Barrique
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
13,50
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
< 1,00
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,40
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
k.A.
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
k.A.
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
k.A.
- ▶ **ph** (ph)
k.A.
- ▶ **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



MONTE DA RAVASQUEIRA TOURIGA FRANCA 2017

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (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 ...)
Geschmischt
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
August - September
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Kontinentalklima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
750 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
-
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
Ja (sterile Filtrierung)
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
Ja
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
18 Monate in französischer Eiche

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Großes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
16° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)

- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)

Der limitiert aufgelegte rebsortenreine Portugiese zeigt im Glas ein dichtes, dunkles Rot. Üppige, frische, aromatische Nase mit Noten von schwarzen Früchten, schwarzen Oliven und Mineralien. Am Gaumen voluminös, würzig, feine Tanninstruktur. Braucht Luft, bitte frühzeitig dekantieren, entwickelt sich dann zu einem intensiven und nachhaltigen Rotwein aus Portugals bekanntester Portwein-Traube.

- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)

- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
Av. 24 de Julho 24-5
1200-480 Lisboa
Portugal