



GUARDA RIOS

SIGNATURE BRANCO



REGIÃO
Alentejo

CLASSIFICAÇÃO
Vinho Regional Alentejano

COLHEITA
2016

CASTAS
Antão Vaz, Arinto,
Viognier, Semillon.

TIPO DE SOLO
Argilo-calcários.

VITICULTURA
Uvas vindimadas manual e mecanicamente.

VINIFICAÇÃO

- Desengace com Esmagamento mínimo diretamente para a prensa.
- Contacto com as películas durante uma prensagem suave e progressiva.
- Fermentação em cubas de inox a temperaturas baixas e estagio em borras finas durante 6 meses.
- Parte do lote (30%) estagiou em barricas de carvalho francês durante 6 meses.

ANÁLISE
Teor alcoólico: 13%
Acidez Total: 5,8g/L; pH:3,38
Açúcares Redutores: 1,8 g/L

NOTA DE PROVA
Lote com Antão Vaz, Arinto, Viognier e Semillon. Apresenta volume e complexidade que o trabalho de borras em cuba e parte em barrica lhe confere, acidez presente mas equilibrada e cor amarela com laivos esverdeados. O Nariz apresenta-se com notas de fruta madura e notas verdes de erva fresca cortada. A mineralidade que a fermentação parcial e estagio em barrica lhe transmitiram permite-lhe ser um vinho para se beber fora da refeição bem como em acompanhamento de pratos de carnes magras e peixes.

CHIEF WINEMAKER
Pedro Pereira Gonçalves

ASSISTANT WINEMAKER
Vasco Rosa Santos

UNID.VENDA	ALT. (cm)	LARG. (cm)	PROF. (cm)	PESO (kg)	PALETIZ. (cxs)	BASE	NÍVEIS	PALETE
5602182350338	33	7	7	1,2	1	25	4	100
CAIXA TRANSP.	CAPACIDADE	COMP. (cm)	LARG. (cm)	ALT. (cm)	PESO (kg)	EURO PALETE	ALT. (cm)	PESO (kg)
15602182350335	6 GARRAFAS	33	23	15	7,2	120 x 80	147	720