



GUARDA RIOS

SIGNATURE TINTO



REGIÃO
Alentejo

CLASSIFICAÇÃO
Vinho Regional Alentejano

COLHEITA
2016

CASTAS
Syrah; Touriga Nacional;
Alicante Bouschet;
Aragonez

TIPO DE SOLO
Argilo-calcários.

VITICULTURA
Uvas vindimadas manual e mecanicamente.

VINIFICAÇÃO

- Esmagamento parcial e desengace total.
- Maceração a frio, pré-fermentativa, e fermentação a 26°C.
- Estágio de, entre, 6 e 9 meses em barricas de carvalho francês.

ANÁLISE
Teor alcoólico: 13,7%
Acidez Total: 5,3g/L; pH:3,76
Açúcares Redutores: 0,6 g/L

NOTA DE PROVA

Cor escura e profunda. Nariz intenso com notas especiadas e de frutos silvestres, bosque e com leve baunilha. Na prova é cheio de volume, estrutura fina com notas de chocolate e menta. Notas florais e canela com final harmonioso e persistente.

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
5602182350130	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)
15602182350137	6 GARRAFAS	33	23	15	7,2	120 x 80	147	720