



GUARDA RIOS

ROSÉ



REGIÃO
Alentejo

CLASSIFICAÇÃO
Vinho Regional Alentejano

COLHEITA
2017

CASTAS
Aragonez (50%) e Syrah (50%)

TIPO DE SOLO
Argilo-calcários.

VITICULTURA
Uvas vindimadas manual e mecanicamente.

VINIFICAÇÃO

- Desengace com esmagamento mínimo diretamente para a prensa.
- Contacto com as peluculas durante uma prensagem suave e progressiva.
- Fermentação em cubas de inox a temperaturas baixas e estagio em borras finas com *battonage* constante.

ANÁLISE
Teor alcoólico: 12,8%
Acidez Total: 5,65g/L; pH:3,45
Açúcares Redutores: 2,4 g/L

NOTA DE PROVA
Lote de Aragonez e Syrah fruto da seleção das uvas das zonas mais frescas e com maior acidez. Este vinho tem uma cor suave, salmonada e nariz intenso com aromas silvestres, frutas do bosque. Na prova apresenta uma acidez crocante, ideal como aperitivo ou para acompanhar pratos mais leves.

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
5602182310233	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)
15602182310230	6 GARRAFAS	33	23	15	7,2	120 x 80	147	720