



# GUARDA RIOS

## BRANCO



**REGIÃO**  
Portugal

**CLASSIFICAÇÃO**  
Vinho Regional Alentejano

**COLHEITA**  
2017

**CASTAS**  
Castas típicas da região com predominância de Antão Vaz (80%) e Arinto (20%).

**TIPO DE SOLO**  
Argilo-calcários.

**VITICULTURA**  
Uvas vindimadas manual e mecanicamente.

**VINIFICAÇÃO**

- Prensagem em prensa pneumática.
- Fermentação alcoólica e estágio a baixas temperaturas (14°C) em cubas de inox com *battonage* regular.

**ANÁLISE**  
Teor alcoólico: 12,7%  
Acidez total: 5,8g/L; pH: 3,3  
Açúcares Redutores: 2,5g/L

**NOTA DE PROVA**  
Trata-se de um lote de castas típicas da região entre elas Antão Vaz e Arinto. Marcado pela fruta amarela fresca, manga, citrinos com frescura e acidez bem vinculada. Acompanha bem pratos leves de peixes meio gordos e carnes brancas devido á frescura que demonstra e pelo seu caracter intenso.

**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
5602182310332	33	7	7	1,2	1	25	4	100 cx
CAIXA TRANSP.	CAPACIDADE	COMP. (cm)	LARG. (cm)	ALT. (cm)	PESO (kg)	EURO PALETE	ALT. (cm)	PESO (kg)
15602182310339	6 GARRAFAS	15	23	33	7,3	120 x 80	142	720