



GUARDA RIOS

BRANCO



REGIÃO
Portugal

CLASSIFICAÇÃO
Vinho Regional Alentejano

COLHEITA
2018

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: 13%
Acidez total: 5,6g/L; pH: 3,45
Açúcares Redutores: 2,3g/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 vincada. 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

GARRAFA 0.75CL | 33 x 7 x 7cm / 1.2kg
CAIXA 6 GRFS | 33 x 23 x 15cm / 7.2kg
PALLETE | 100 caixas / 25 niveis / 120 x 80 x 147cm / 770kg

EAN GARRAFA | 5602182310332
EAN CAIXA | 15602182310339
CÓDIGO PAUTAL | 2204217910