



# GUARDA RIOS

BRANCO



## REGIÃO

Alentejo

## CLASSIFICAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

## CASTAS

Antão Vaz e Arinto

## COLHEITA

2019

## 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: 12,5%

Acidez total: 5,7g/L; pH: 3,3

Açúcares Redutores: 2,4g/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

## WINEMAKER

Vasco Rosa Santos

GARRAFA 0.75L	33 x 7 x 7cm / 1.2kg
CAIXA 6 GRFS	33 x 23 x 15cm / 7.2kg
PALLETE	100 caixas / 4 níveis / 120 x 80 x 132cm / 720kg
EAN GARRAFA	5602182310332
EAN CAIXA	15602182310339
CÓDIGO PAUTAL	2204217910