



GUARDA RIOS

ROSÉ



REGIÃO
Alentejo

CLASSIFICAÇÃO
Vinho Regional Alentejano

COLHEITA
2018

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

TIPO DE SOLO
Argilo-calcários.

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

VITICULTURA
Uvas vindimadas manual e mecanicamente.

VINIFICAÇÃO

- Desengace com esmagamento mínimo diretamente para a prensa.
- Contacto com as películas 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: 12,5%
Acidez Total: 5,4g/L; pH:3,35
Açúcares Redutores: 2,3 g/L

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 | 5602182310233
EAN CAIXA | 15602182310230
CÓDIGO PAUTAL | 2204218010