



GUARDA RIOS

ROSÉ



REGIÃO

Alentejo

CLASSIFICAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

CASTAS

Aragonez e Syrah

COLHEITA

2019

TIPO DE SOLO

Argilo-calcários

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: 5,3g/L; pH:3,4

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

GARRAFA 0.75CL | 33 x 7 x 7cm / 1.2kg

CAIXA 6 GRFS | 33 x 23 x 15cm / 7.2kg

PALLETE | 100 caixas / 25 níveis / 120 x 80 x 132cm / 720kg

EAN GARRAFA | 5602182310233

EAN CAIXA | 15602182310230

CÓDIGO PAUTAL | 2204218010