



# GUARDA RIOS

## ROSÉ



### REGIÃO

Alentejo

### CLASSIFICAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

### CASTAS

Aragonez e Syrah

### COLHEITA

2020

### 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 estágio em borras finas com *battonage* constante.

### ANÁLISE

Teor Alcoólico: 12,5%

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

Açúcares Redutores: 2,5 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, frutos do bosque. Na prova apresenta uma acidez crocante, ideal como aperitivo ou para acompanhar pratos mais leves.

### 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

| 5602182310233

EAN CAIXA

| 15602182310230

CÓDIGO PAUTAL

| 2204218010