



GUARDA RIOS

SIGNATURE BRANCO



CLASSIFICAÇÃO
Vinho Regional Alentejano

COLHEITA
2019

CASTAS
Antão Vaz, Arinto, Viognier
& Semillon.

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 durante 6 meses.
- Parte do lote (30%) estagiou em barricas de carvalho francês durante 6 meses.

ANÁLISE
Teor alcoólico: 13%
Acidez Total: 5,6g/L; pH:3,35
Açúcares Redutores: 1,8 g/L

NOTA DE PROVA
Lote com Antão Vaz, Arinto, Viognier e Semillon. Apresenta volume e complexidade que o trabalho de borras em cuba e parte em barrica lhe confere, acidez presente mas equilibrada e cor amarela com laivos esverdeados. O Nariz apresenta-se com notas de fruta madura e notas verdes de erva fresca cortada. A mineralidade que a fermentação parcial e estagio em barrica lhe transmitiram permite-lhe ser um vinho para se beber fora da refeição bem como em acompanhamento de pratos de carnes magras e peixes.

CHIEF WINEMAKER
Pedro Pereira Gonçalves

ASSISTANT 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 / 640kg

EAN GARRAFA | 5602182350338
EAN CAIXA | 15602182350335
CÓD. PAUTAL | 22042179 10