



# GUARDA RIOS

TINTO



## CLASSIFICAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

## COLHEITA

2018

## CASTAS

Aragonês, Syrah, Trincadeira  
& Alicante Bouschet (10%)

## TIPO DE SOLO

Argilo-calcários

## VITICULTURA

Uvas vindimadas manual e mecanicamente.

## VINIFICAÇÃO

- Esmagamento parcial e desengace total.
- Fermentação a 26°C.
- Estágio parcial (50%) durante 6 meses em barricas de carvalho francês
- Engarrafado cedo de forma a mostrar toda a exuberância das castas.

## ANÁLISE

Teor alcoólico: 13,5%

Acidez total: 5,5g/L; pH: 3,57

Açúcares Redutores: 1,3g/L

## NOTA DE PROVA

Lote de castas típicas da região com castas internacionais tipicamente plantadas na região Alentejana. Na prova apresenta grande intensidade aromática com fruta fresca como ameixas e amoras. A elegância e frescura marcam este vinho de perfil elegante, harmonioso e gastronómico. Tem como objetivo acompanhar o dia-a-dia à mesa.

## 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 niveis / 120 x 80 x 147cm / 770kg

**EAN GARRAFA** | 5602182310134

**EAN CAIXA** | 15602182310131

**CÓDIGO PAUTAL** | 2204218090