



# GUARDA RIOS

TINTO



## CLASSIFICAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

## COLHEITA

2019

## 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: 5,3g/L; pH: 3,56

Açúcares redutores: 1,2g/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

## 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	5602182310134
EAN CAIXA	15602182310131
CÓDIGO PAUTAL	22042180 90