



# GUARDA RIOS

BRANCO



## CLASSIFICAÇÃO

Vinho de Mesa

## COLHEITA

2019

## CASTAS

Lote de castas tipicamente Portuguesas, entre elas Antão Vaz, Arinto & Roupeiro.

## TIPO DE SOLO

Argilo-calcários.

## VITICULTURA

Uvas vindimadas manualmente e mecanicamente.

## VINIFICAÇÃO

- Esmagamento mínimo a baixas temperaturas e sem contacto pelicular, apenas e só na prensagem.
- Parcialmente fermentado a baixas temperaturas sobre borras finas de fermentação.

## ANÁLISE

Teor Alcoólico: 13%

Acidez Total: 5,1g/L; pH: 3,2

Açúcares Redutores: 1,7g/L

## NOTA DE PROVA

A combinação de castas tipicamente alentejanas transmite um *blend* intenso que acompanha pratos mais delicados de peixe ou carnes brancas ou ainda como aperitivo ou qualquer momento do dia-a-dia. Vinho de perfil fresco, volume, intensidade e untuosidade que dá imenso prazer, para qualquer momento.

## ENÓLOGOS

Pedro Pereira Gonçalves

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	5602182310332
EAN CAIXA	15602182310339
CÓDIGO PAUTAL	22042179