



GUARDA RIOS

ROSÉ



CLASSIFICAÇÃO

Vinho de Mesa

COLHEITA

2020

CASTAS

Lote de castas tipicamente Portuguesas, entre elas Aragonez, Touriga Nacional & Trincadeira.

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: 12,5%

Acidez Total: 6,3g/L; pH:3,13

Açúcares Redutores: 2,4 g/L

NOTA DE PROVA

Da seleção das uvas das zonas mais frescas e com maior acidez nasce este vinho de 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.

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	5602182310738
EAN CAIXA	15602182310131
CÓDIGO PAUTAL	22042188