



GUARDA RIOS

TINTO



CLASSIFICAÇÃO

Vinho de Mesa

COLHEITA

2019

CASTAS

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

TIPO DE SOLO

Argilo-calcários.

VITICULTURA

Uvas vindimadas manualmente e mecanicamente.

VINIFICAÇÃO

- Esmagamento parcial com desengace total.
- Maceração a frio, pré-fermentativa, e fermentação a 28°C.
- Estágio em barricas de carvalho francês.

ANÁLISE

Teor Alcoólico: 13,5%

Acidez Total: 5,4g/L; pH: 3,37

Açúcares Redutores: 1,2g/L

NOTA DE PROVA

A combinação de castas tipicamente alentejanas com a bem conhecida Syrah transmite um *blend* intenso que acompanha todo o tipo de pratos ou simplesmente como aperitivo. Um vinho moderno com fruta intensa, perfil elegante e que dá enorme 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	5602182310134
EAN CAIXA	15602182310230
CÓDIGO PAUTAL	22042180