

## Guarda Rios Branco 2009 Regional Tejo Wine

Soltam-se as emoções. O Guarda-Rios é o mensageiro, transportando consigo toda a pureza e autenticidade as castas, amadurecidas no ecossistema de Vale D'Algarres.

### PT

**Região:** Ribatejo

**Classificação:** Vinho Regional do Tejo

**Colheita:** 2009

**Castas:** Chardonay (35%), Sauvignon Blanc (25%), Alvarinho (25%), Arinto (15%)

**Área de vinha:** 3,5 hectares

**Tipo de solo:** Argilo-calcários

**Engarrafamento:** Abril 2010

**Produção:** 27.000 grf's

### Viticultura:

Monda de cachos em verde.

Uvas transportadas em caixas de 12,5Kg sob protecção de gelo seco.

Uvas conservadas durante 12-24 horas em câmara frigorífica a 0°C.

### Vinificação:

Tapete de escolha de cachos.

Prensagem em prensa pneumática a 0°C com e sem engaço.

Fermentação alcoólica e estágio a baixas temperaturas (14 °C) em inox do Sauvignon, Alvarinho e Arinto separadamente, tendo o Alvarinho e o Arinto permanecendo sobre as borras com battonage ligeira durante 3 meses. Fermentação de 35% do lote em barricas de carvalho francês com battonage durante 6 meses, dos quais 40% do Chardonnay fez fermentação maloláctica parcial.

**Análise:** Teor alcoólico: 13%

**Enólogo \* Winemaker:** Pedro Pereira Gonçalves

### Dados Logísticos \* Packaging:

Capacidade/Garrafa \* Bottle capacity (ml): 750 ml

Nº de Garrafas/Caixa \* No. of bottles per box: 6

Nº Caixas/Paleta \* No. of Boxes per pallet: 77

Código EAN da Garrafa \* EAN bottle code: 5600287165130

Código EAN da Caixa \* ITF box code: 15600287165137

### EN

**Region:** Ribatejo

**Classification:** Regional Tejo wine

**Vintage:** 2009

**Varieties:** Chardonay (35%), Sauvignon Blanc (25%), Alvarinho (25%), Arinto (15%)

**Area of vineyard:** 3,5 hectares

**Soil type:** Clay-limestone

**Bottled:** April 2010

**Production:** 27.000 bottles

### Viticulture:

Bunch tinning for crop reduction. Grapes transported in 12.5kg boxes protected by dry ice. Grapes conserved for 12-24 hours in a refrigeration chamber at 0°C.

### Vinification:

Bunches sorted by conveyor, pressing by pneumatic press at 0°C with and without stems. Alcoholic fermentation and aging at low temperatures in stainless steel and 35% in French oak barrels, with batonnage for 6 months; 40% of the Chardonnay made partial malolactic fermentation in new French oak barrels.

### Analysis:

Alcohol content: 13%

