

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Guarda Rios Signature Branco 2024
Vinícola	Ravasqueira
Safra	2024
País	Portugal
Região	Alentejo
Tipo	branco
Castas	Antão Vaz, Semillón, Viognier e Arinto
Teor Alcoólico	13%
Maturação	6 meses em barricas de carvalho francês (30% do vinho)
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2030
Decanter	-
Premiações	90 pts International Wine & Spirit Competition Ouro Mundus Vini

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Ravasqueira é uma vinícola com mais de 80 anos de história, situada a apenas 30 km de Évora.

Suas vinhas crescem em um vale encantador, cortado por um riacho e protegido por colinas, onde as temperaturas ficam até 5 °C mais baixas do que nas áreas vizinhas. Esse microclima singular, na transição entre as montanhas do norte e as planícies do sul, cria condições perfeitas para a maturação de uvas brancas.

Valorizando seu terroir, a Ravasqueira monitora de perto 29 parcelas de videiras, cultivadas, em sua maioria, sobre solos de calcário-argila com presença de granito — elementos que conferem identidade, estrutura e nuances minerais aos vinhos.

Esse cuidado se alia à experiência de dois nomes de destaque da enologia portuguesa: David Baverstock (ex-Esporão) e Vasco Rosa Santos (Família Rosa Santos), que supervisionam cada etapa da vinificação.

Sob essa combinação de terroir e conhecimento, teve origem o corte de Antão Vaz, Arinto, Viognier e Semillon do Guarda Rios Signature Branco 2024. 30% do vinho estagiou 6 meses em barricas de carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO
amarelo-palha



Análise olfativa

INTENSIDADE baixa alta
EVOLUÇÃO primário terciário

DESCRIÇÃO notas de melão, pêssego, carambola e damasco, delicadas flores brancas, baunilha, especiarias, finalizando com algumas nuances minerais



Análise gustativa

INTENSIDADE baixa alta
DOÇURA seco doce
ACIDEZ baixa alta
TANINO baixa alta
CORPO leve encorpado
PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRIÇÃO em boca, combina frescor e corpo generoso, preenchendo bem o paladar e equilibrando a fruta com a sutileza das notas de barrica



CULINÁRIA

CARNES peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS frescos moles médios duros

DA TERRA hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO saladas em geral, camarão alho e óleo, peixes cozidos ou grelhados, sushi, bacalhau à Gomes de Sá, frango assado, queijos frescos como ricota e de cabra, frutas