VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Guarda Rios Signature Tinto 2024
Vinícola	Ravasqueira
Safra	2024
País	Portugal
Região	Alentejo
Tipo	tinto
Castas	Syrah, Touriga Nacional, Alicante Bouschet e Aragonez
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	de 6 e 9 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2032
Decanter	30 minutos
Premiações	95 pts International Wine Challenge | 92 pts USA Wine Ratings 2025 | 90 pts International Wine & Spirit Competition | Ouro Mundus Vini

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Guarda Rios Signature Tinto é uma das grandes revelações do Alentejo. Não por acaso recebeu incríveis 95 pontos no International Wine Challenge na safra 2024

Esse blend de Syrah, Touriga Nacional, Alicante Bouschet e Aragonez, com estágio de 6 a 9 meses em barricas de carvalho francês, é elaborado pela vinícola Ravasqueira, e conta com a supervisão de grandes nomes da enologia: David Baverstock (ex-enólogo da Esporão) e Vasco Rosa Santos (Família Rosa Santos).

Vale destacar que o grande diferencial da Ravasqueira está no zoneamento dos seus vinhedos. Cada exemplar é fruto de uma região específica. Para o Guarda Rios, são selecionadas vinhas próximas aos cursos da água, em locais mais frescos.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: rubi profundo e brilhante

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: revela ótima intensidade aromática, destacando frutas negras maduras, como amora, cassis e ameixa, acompanhadas por notas de cereja negra; estágio em madeira aporta elegantes nuances de baunilha, chocolate e um delicado toque de pimenta-preta, formando um conjunto complexo e muito bem integrado

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: apresenta corpo médio a cheio, excelente equilíbrio e boa concentração; a fruta madura é sustentada por uma acidez vibrante e taninos macios, aveludados e bem polidos; as notas provenientes do carvalho aparecem de forma harmoniosa, o final é longo, elegante e persistente

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: presunto curado, arroz de polvo com linguiça e grão de bico, lombo de suíno assado com ervas e batatas ao murro, coelho na brasa, carnes grelhadas e queijos de média maturação