

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

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

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

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa



Análise gustativa

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

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



CULINÁRIA

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

