



RIBAFREIXO

WINES



GÁUDIO VERDELHO BRANCO 2015

VERDELHO



País

Portugal

Região

Alentejo

Sub-região

Vidigueira

Classificação

Vinho Regional Alentejano

Clima

Microclima Vidigueira. Clima mediterrânico com grande influência Atlântica, assim como uma ligeira continentalidade no período Primavera-Verão.

Solo

Xisto

Produção

27.000 garrafas

Enólogo

Paulo Laureano

Vinificação

Ainda no campo, a vindima é feita manualmente e as uvas sujeitas a uma primeira escolha. Estas são depois reencaminhadas para as câmaras frigoríficas da adega, onde a sua temperatura é estabilizada até aos 10°C e durante 12 horas. Nas mesas de escolha dá-se início a uma rigorosa seleção dos melhores cachos, que são depois desengaçados. Depois de serem devidamente quebradas, as uvas vão diretamente para as prensas de vácuo, onde sofrem uma prensagem suave sem contacto com oxigénio, de forma a proporcionar mostos limpos e sem oxidações. A fermentação é feita em depósitos de inox com temperatura controlada entre os 2°C-12,5°C, dando origem a fermentações prolongadas de aproximadamente 30 dias. Concluída a fermentação alcoólica, segue-se a battonage que se prolonga aproximadamente por 2 a 3 meses, também em depósitos de inox com temperaturas controladas. Com os vinhos já estruturados, é iniciada a estabilização tartárica durante aproximadamente 3 semanas pelo método clássico. De seguida, são selecionados os lotes de Verdelho, sendo depois o vinho engarrafado e encaminhado para a cave onde faz um estágio de 2 a 3 meses.

Engarrafamento

A frio, enchimento semi-automático.

ABV

12,5%

Açúcares Totais

1,2 g/dm³

Acidez Total

5,8 g/dm³(Ac. Tartárico)

Acidez Volátil

0,28 g/dm³(Ac. Acético)

ph

3,12

Cor

Citrina

Consumo e condições de conservação

Após 2-3 meses de engarrafamento, até 4 anos.

Manter em local fresco e seco ao abrigo da luz.

Aroma

Fruta tropical, especiarias e mineralidade.

Prova e sugestões gastronómicas

Cheio, fresco e de longo final. Um vinho soberbo como aperitivo, excelente com peixes grelhados, e frutos do mar.

Perfeito para entradas.

Temperatura
de consumo **10°C**

Dados logísticos	Garrafa	Caixa/6	Caixa/12
Unidade (gaf.)	1	6	12
Volume (cl)	75	---	---
Peso Bruto(Kg)	1,358	8,16	16,30
Peso s/liquido(Kg)	0,6	---	---
Altura (cm)	31,6	15,1	33,5
Largura (cm)	6,3	23	23,5
Comprimento (cm)	31,6	32,5	30,5
Diametro Ø (cm)	6,3	---	---
Caixas p/ Euro palete	---	108	56
Caixas por US palete	---	120	---

Código de Barras EAN	5600291427118
Código de Barras ITF (caixa/6)	35600291427102
Código de Barras ITF (caixa/12)	156002914270108
Tipo de rolha	Natural
Peso da rolha	6 gr

Contém Sulfitos



Avaliado por Andreas Larsson
Melhor Sommelier do Mundo
Veja o video no nosso site
(página do Gáudio Verdelho)





RIBAFREIXO

WINES

GÁUDIO CLÁSSICO TINTO 2013

TOURIGA NACIONAL (40%), ALICANTE BOUSCHET (40%), ARAGONEZ (10%) E TINTA MIÚDA (10%)



País

Portugal

Região

Alentejo

Sub-região

Vidigueira

Classificação

Vinho Regional Alentejano

Clima

Microclima Vidigueira. Clima mediterrânico com grande influência Atlântica, assim como uma ligeira continentalidade no período Primavera-Verão.

Solo

Xisto

Produção

60.000 garrafas

Enólogo

Paulo Laureano

Vinificação

Após a colheita, as uvas são rececionadas na adega e reencaminhadas para as câmaras frigoríficas onde a sua temperatura é controlada até aos 10°C durante 12 horas. Os cachos são depois desengaçados e as uvas quebradas. Fermentam parcialmente em depósitos de inox tronco-cónicos e balseiros de carvalho francês. Após a fermentação alcoólica e malolática, o estágio decorre parcialmente durante 7 meses em barricas novas de carvalho francês da marca Seguin Moreau (tosta média - grão fino), até ao engarrafamento. O estágio em garrafa ocorre no mínimo durante 12 meses.

Engarrafamento

A frio, enchimento semi-automático.

ABV

14,5 %

Açúcares Totais

1,4 g/dm³

Acidez Total

6,6 g/dm³ (Ac. Tartárico)

Acidez Volátil

0,54 g/dm³ (Ac. Acético)

ph

3,41

Cor

Granada

Consumo e condições de conservação

Após 12 meses de engarrafamento, até 8 anos.

Manter em local fresco e seco ao abrigo da luz.

Aroma

Boa fruta negra, ameixas, mirtilos, algum achocolatado.

Prova e sugestões gastronómicas

Entrada suave na boca, bem concentrado, com acidez bem viva a revelar a sua juventude, taninos firmes e sedosos, terminando fresco e muito apetecível. Acompanhará na perfeição uma carne de novilho maturada, um estufado lento de caça grossa e ainda um bacalhau ou até peixes típicos estufados ou assados.

Temperatura
de consumo

15°C/16°C

Dados logísticos	Garrafa	Caixa/6	Caixa/12
Unidade (gaf.)	1	6	12
Volume (cl)	75	---	---
Peso Bruto(Kg)	1,472	9,13	22,94
Peso s/liquido(Kg)	0,72	---	---
Altura (cm)	31,6	16,5	36
Largura (cm)	7	24,5	23
Comprimento (cm)	31,6	32,5	30
Diametro Ø (cm)	7	---	---
Caixas p/ Euro palete	---	108	56
Caixas p/ US palete	---	120	---

Código de Barras EAN	5600291427101
Código de Barras ITF (caixa/6)	35600291427096
Código de Barras ITF (caixa/12)	15600291427092
Tipo de rolha	Natural
Peso da rolha	6 gr

Contém Sulfitos



91 pontos por Andreas Larsson
Melhor Sommelier do Mundo

RIBAFREIXO.COM

RIBAFREIXO

WINES

GÁUDIO CLÁSSICO RESERVA TINTO 2012

ALICANTE BOUSCHET (80%), TOURIGA NACIONAL (20%)



País

Portugal

Região

Alentejo

Sub-região

Vidigueira

Classificação

Vinho Regional Alentejano

Clima

Microclima Vidigueira. Clima mediterrânico com grande influência Atlântica, assim como uma ligeira continentalidade no período Primavera-Verão.

Solo

Xisto

Produção

7.000 garrafas

Enólogo

Paulo Laureano

Vinificação

Após a seleção e reserva de talhões na vinha para o *Gáudio Clássico Reserva*, estes são sujeitos a uma monda bem mais severa para que a produção não exceda os 4.500 quilos por hectare. Após a colheita, as uvas são rececionadas na adega e reencaminhadas para as câmara frigoríficas, onde a sua temperatura é controlada até aos 10°C durante 12 horas. Os cachos são depois desengaçados e as uvas quebradas. Fermentam exclusivamente em balseiros de carvalho francês. Após a fermentação alcoólica e malolática, o estágio decorre unicamente em barricas novas de carvalho francês da marca Seguin Moreau (tosta média - grão fino) durante 13 meses até ao seu engarrafamento, com um mínimo de 16 meses em estágio de garrafa.

Engarrafamento

A frio, enchimento semi-automático.

ABV

14,5 %

Açúcares Totais

0,8 g/dm³

Acidez Total

5,8 g/dm³ (Ac.Tartárico)

Acidez Volátil

0,48 g/dm³ (Ac. Acético)

ph

3,62

Cor

Granada

Consumo e condições de conservação

Após 16 meses de engarrafamento, até 8 anos.

Manter em local fresco e seco ao abrigo da luz.

Aroma

Aromas de menta, violetas, frutos negros em compota, especiaria e tabaco.

Prova e sugestões gastronómicas

Suave macieza na boca, com frescura bem marcada, uma forte estrutura e um longo e complexo final. Este é um excelente vinho para carnes vermelhas grelhadas, caça de pelo ou mesmo para uma excelente chanfana.

Temperatura de consumo **15°C/16°C**

Dados logísticos	Garrafa	Caixa/6	Caixa/12
Unidade (gaf.)	1	6	12
Volume (cl)	75	---	---
Peso Bruto(Kg)	1,472	9,13	22,94
Peso s/liquido(Kg)	0,72	---	---
Altura (cm)	31,6	16,5	36
Largura (cm)	7	24,5	23
Comprimento (cm)	31,6	32,5	30
Diametro Ø (cm)	7	---	---
Caixas p/ Euro palette	---	108	56
Caixas p/ US palette	---	120	---

Código de Barras EAN	5600291427279
Código de Barras ITF (caixa/6)	
Código de Barras ITF (caixa/12)	
Tipo de rolha	Natural
Peso da rolha	6 gr



Gáudio Clássico Reserva 2012
Medalha de Prata no International Wine
Challenge 2015

* 17 pontos na Revista de Vinhos

* 90,9 pontos (Vinhos Tintos Premium)
na prova Nectar DiVino BASF 2015



Gáudio Clássico
Reserva 2012
Medalha de Bronze
no International
Wine & Spirits
Competition 2016



Contém Sulfitos



Gáudio Clássico Reserva
2012 Medalha de Prata
no Mundusvini 2016



Gáudio Clássico Reserva 2012
Medalha de Prata no China Wine
Awards 2015