



## Guru Branco 2014 750 ml / 1,5L

**Enólogo:** Jorge Seródio Borges

**Teor Alcoólico:** 12,5%

**Casta:** Gouveio, Viosinho, Rabigato e Códexa

**Cor:** Citrina

**Aroma:** Muito fino e elegante, com leve fumado e frutos cítricos.

**Prova:** Muito equilibrado, boa acidez, corpo elegante e profundo, final longo e delicado. As uvas que dão origem ao Guru vem de vinhas com idade média de 50 anos, localizadas em Porrais, uma pequena aldeia a 15 km de Alijó, e plantadas a uma altitude que varia entre 500 e 600 m. O Rabigato é muito importante para a acidez e é a casta mais tardia das quatro. O Viosinho é extremamente aromático, sendo particularmente importante para o aroma floral do Guru. O Gouveio e a Códexa do Larinho são uvas encorpadas e que suportam bem a fermentação em madeira, fundamentais para a estrutura e capacidade de evolução do vinho.

**Premiações:**

16,5 pontos - João Paulo Martins - Vinhos de Portugal 2016

2014 - 91 pontos Robert Parker  
2013 - 96 pontos Decanter  
2012 - 91 pontos Robert Parker  
2011 - 91 pontos Robert Parker  
2010 - 90 pontos Robert Parker  
2009 - 90 pontos Robert Parker  
2008 - 90 pontos Wine Enthusiast  
2007 - 90 pontos Robert Parker  
2006 - 90 pontos Robert Parker  
2005 - 90 pontos Wine Spectator

Observações: Produção de apenas 6.000 garrafas. Fermentou em barricas de carvalho francês com pouca tosta durante 6 meses. O Guru é considerado pela imprensa internacional um dos melhores vinhos brancos portugueses.

*Safra 2014. Passeio Adega Alentejana - Curitiba em 01/05/2016.*