



Guru Branco 2014 750 ml / 2015 1,5L

Enólogo: Jorge Serôdio Borges

Teor Alcoólico: 12,5%

Castas: Vinhas velhas com cerca de 50 anos com as castas Gouveio, Viosinho, Rabigato e Códaga do Larinho

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 Códaga do Larinho são uvas encorpadas e que suportam bem a fermentação em madeira, fundamentais para a estrutura e capacidade de evolução do vinho.

Produção: 6 mil garrafas

Premiações:

2015 - 95 pontos Guia Copo & Alma - Melhores Vinhos 2017

2014 - 92 pontos Wine Spectator

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: Fermentou em barricas de carvalho francês com pouca tosta durante 6 meses. Guru é feito com 4 castas típicas do Douro: Gouveio, Viosinho, Rabigato e Códèga do Larinho. O Viosinho é extremamente aromático, sendo particularmente importante para o aroma floral do Guru. O Gouveio e a Códèga do Larinho são uvas encorpadas e que suportam bem a fermentação em madeira, fundamentais para a estrutura e capacidade de evolução do vinho.

Safra 2016. 10º Passeio Adega Alentejana em 17/04/2018. Clube Curitibano.