



# DON GUERINO

VINHOS FINOS



## *Reserva Chardonnay*

### **VARIEDADE**

100% Chardonnay

### **DETALHES TÉCNICOS**

**Produção por hectare:** 8 ton/ha

**Colheita:** última semana de janeiro

**Vinhedos:** Alto Feliz – Serra Gaúcha

**Tempo de guarda:** 5 anos

**Grau alcoólico:** 13,5%vol

**Temperatura de consumo:** 8-10°C

**Açúcar:** 2g/l

**Sistema de tampa:** rolha de cortiça

### **VINIFICAÇÃO**

Seleção manual dos cachos. Desengace dos cachos seguido de uma leve ruptura. Prensagem direta. Fermentação a temperatura de 14-16°C. Contato com as borras finas por 6 meses. 10% do vinho estagia em barricas de carvalho francês por 6 meses. Filtração, estabilização e engarrafamento.

### **PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS**

Vinho intenso, de boa estrutura e complexidade.

### **NOTAS DE DEGUSTAÇÃO**

Vinho límpido, coloração amarela claro com reflexos esverdeados. Aroma de frutas cítricas, flores brancas, pêra e abacaxi. De paladar fino, elegante, notas de frutas brancas e cítricas, com longa persistência.



**Harmonize com**  
queijos macios  
e semi duros,  
salmão, bacalhau  
e carnes brancas.

2019  
AVALIAÇÃO  
NACIONAL DE VINHOS  
**VINHO MAIS  
PONTUADO**

[www.donguerino.com.br](http://www.donguerino.com.br)