



# DON GUERINO

VINHOS FINOS



## *Reserva Tannat*

### **VARIETADE**

100% Tannat

### **DETALHES TÉCNICOS**

**Produção por hectare:** 10 ton/ha

**Colheita:** primeira semana de março

**Vinhedos:** Alto Feliz – Serra Gaúcha

**Tempo de guarda:** 12 anos

**Grau alcoólico:** 13,8%vol

**Temperatura de consumo:** 16-18°C

**Sistema de tampa:** rolha natural

### **VINIFICAÇÃO**

Seleção manual dos cachos. Desengace dos cachos seguido de uma leve ruptura. Enchimento dos tanques (encubado). Maceração a frio por 3 dias. Inoculação de leveduras selecionadas. Fermentação alcoólica com temperatura controlada de 25-28°C, remontagens diários. Descube por gravidade. Fermentação malolática espontânea. Passagem por 6 meses em barricas de carvalho francês e americano.

### **PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS**

Tannat de grande personalidade, tânico e de largo potencial de guarda.

### **NOTAS DE DEGUSTAÇÃO**

Coloração vermelha com reflexos violáceos, apresentando aromas a framboesa, ameixa, figos, especiarias, chocolate e café. Em boca é potente, com taninos envolventes e maduros.



**Harmonize com**  
queijos maturados,  
cordeiro assado  
e churrasco.

2018  
BRAZIL WINE  
CHALLENGE  
**OURO**

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