



DON GUERINO

VINHOS FINOS



Espumante Malbec Rosé

VARIETADE

100% Malbec

DETALHES TÉCNICOS

Produção por hectare: 12 ton/ha

Colheita: última semana de janeiro

Vinhedos: Alto Feliz - Serra Gaúcha

Tempo de guarda: 4 anos

Grau alcoólico: 11,5%vol

Temperatura de consumo: 6-8°C

Açúcar: 10 g/l

VINIFICAÇÃO

Seleção manual dos cachos. Desengace dos cachos seguido de uma leve ruptura.

Prensagem. Inoculação de leveduras

selecionadas. Fermentação alcoólica com temperatura controlada de 15°C e segunda fermentação em autoclaves por 4 meses.

Estabilização, filtração e engarrafamento.

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

Espumante rosé fresco, jovem e frutado.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Apresenta cor cereja, com aromas a frutas

vermelhas, rosas e goiaba. Seu paladar é

refrescante, com perlage fino e intenso, com

espuma cremosa e persistente.



Harmonize com
saladas, pizzas,
risotos, carnes
brancas, queijos,
sushis e peixes.

2018
BRAZIL WINE
CHALLENGE
OURO

CONCURSO DO
ESPUMANTE
BRASILEIRO
**3x MEDALHA
DE OURO**

MALBEC
AL MUNDO
(MENDOZA, ARGENTINA)
PRATA

www.donguerino.com.br