



# DON GUERINO

VINHOS FINOS



## *Sinais Moscato Giallo*

### **VARIETADE**

100% Moscato Giallo

### **DETALHES TÉCNICOS**

**Produção por hectare:** 12 ton/ha

**Colheita:** primeira semana de fevereiro

**Vinhedos:** Alto Feliz – Serra Gaúcha

**Tempo de guarda:** 3 anos

**Grau alcoólico:** 12,5%vol

**Temperatura de consumo:** 6-8°C

**Álcool:** 12,5%vol

**Sistema de tampa:** screw cap

### **VINIFICAÇÃO**

Seleção manual dos cachos. Desengace dos cachos seguido de uma leve ruptura. Maceração a frio por 4 horas. Prensagem direta. Fermentação a temperatura de 14-16°C. Contato com as borras finas por 3 meses. Filtração, estabilização e engarrafamento.

### **PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS**

Vinho jovem, frutado, de consumo rápido.

### **NOTAS DE DEGUSTAÇÃO**

Coloração amarelo claro com reflexos esverdeados. Possui uma alta intensidade aromática com notas a flores brancas, papaia e frutas tropicais. Equilibrado, refrescante e persistente.



**Harmonize com**  
saladas, peixes  
e carnes brancas.

2020  
AVALIAÇÃO  
NACIONAL DE VINHOS  
**VINHO MAIS  
PONTUADO**

2015  
AVALIAÇÃO  
NACIONAL DE VINHOS  
**VINHO MAIS  
PONTUADO**

2014  
AVALIAÇÃO  
NACIONAL DE VINHOS  
**VINHO MAIS  
PONTUADO**

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