



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: 13,5%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