



DON GUERINO

VINHOS FINOS



Malbec Vintage

VARIETADE

100% Malbec

DETALHES TÉCNICOS

Produção por hectare: 10 ton/ha

Colheita: última semana de fevereiro e primeira semana de março

Vinhedos: Alto Feliz – Serra Gaúcha

Tempo de guarda: 8 anos

Grau alcoólico: 13,8%vol

Temperatura de consumo: 16-18°C

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°C, remontagens diários. Descube por gravidade. Fermentação malolática espontânea. Passagem por 6 meses em barricas de carvalho francês.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Coloração vermelho rubi com reflexos violeta. Aromas de frutas vermelhas, amora, ameixas, toque floral e especiarias. Em boca apresenta-se equilibrado, potente, e com longa persistência.



Harmonize com
carnes assadas
na brasa com vegetais
assados, queijos
maturados,
empanadas e pratos
à base de molhos.

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

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

2018
AVALIAÇÃO
NACIONAL DE VINHOS
**VINHO MAIS
PONTUADO**

www.donguerino.com.br