



DON GUERINO

VINHOS FINOS



Auctoria, Blend do Vinhateiro Oswaldo Amadeu Motter

VARIETADE

40% Teroldego, 30% Tannat e 30% Malbec

DETALHES TÉCNICOS

Produção por hectare: 6 ton/ha

Colheita: entre a última semana de fevereiro e a primeira quinzena de março

Vinhedos: Alto Feliz – Serra Gaúcha

Tempo de guarda: 20 anos

Grau alcoólico: 14,5%vol

Temperatura de consumo: 16-18°C

VINIFICAÇÃO

Seleção manual dos cachos. Desengace dos cachos seguido de uma leve ruptura. Enchimento dos tanques (encubado). Inoculação de leveduras selecionadas. Fermentação alcoólica individual de cada variedade com temperatura controlada de 25°C, remontagens diários. Maceração pós-fermentativa. Descube por gravidade. Fermentação malolática espontânea. Realização do blend. Passagem por 22 meses em barricas novas carvalho francês de 600L, dos bosques de Allier. Foram engarrafadas 1.200 garrafas magnum de 1,5 L que repousaram na adega subterrânea da vinícola.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Coloração rubi violácea intensa, destacando-se aromas a frutas maduras, framboesas, ameixas, especiarias, ervas, notas de chocolate e café. Em boca apresenta uma grande complexidade e estrutura, taninos maduros, volumoso e uma longa persistência.



Harmonize com
carnes vermelhas,
carnes de caça,
cordeiro e queijos
maturados.