



# DON GUERINO

VINHOS FINOS



## Cimento

### *VARIEDADE*

Cabernet Franc 40%, Malbec 30%, Tannat 30%

### *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:* 10 anos

*Grau alcoólico:* 14,2%vol

*Temperatura ideal:* 16-18°C

*Fechamento:* Rolha diam10

### *VINIFICAÇÃO*

Seleção manual do cachos. Desengace seguido de uma leve ruptura. Enchimento dos tanques (encubado). Fermentação alcoólica com leveduras selecionadas a temperatura controlada de 25 °C, com remontagens e delestages diários. Maceração pós-fermentativa. Descube por gravidade. Fermentação malolática espontânea. Amadurecimento por 12 meses em tanques de cimento. Filtração e engarrafamento.

### *NOTAS DE DEGUSTAÇÃO*

Coloração vermelha grená intensa. Aromas frutados de groselhas, ameixas, figos, notas minerais como grafite e cimento, especiarias como pimenta negra e eucaliptos, sutil vegetal. Sensação fria. Intensidade e equilíbrio. Taninos firmes e presentes, acidez crocante e longo final de boca.



### *Harmonize com*

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