



# DON GUERINO

VINHOS FINOS



## *Terroir Selection Chardonnay*

### **VARIETADE**

100% Chardonnay

### **DETALHES TÉCNICOS**

**Produção por hectare:** 8 ton/ha

**Colheita:** última semana de janeiro

**Vinhedos:** Alto Feliz – Serra Gaúcha, seleção da parcela com maior destaque qualitativo.

**Tempo de guarda:** 5 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. Prensagem direta. Fermentação a temperatura de 14-16°C em barricas novas de carvalhos de 228L, vindas da Borgonha, com tosta específica para vinhos brancos. Contato com as borras finas por 10 meses nas próprias barricas. Filtração, estabilização e engarrafamento.

### **NOTAS DE DEGUSTAÇÃO**

Vinho límpido, coloração amarela com reflexos dourados. Aroma de frutas cítricas, flores brancas, pêra e abacaxi, mel, chocolate branco, carvalho. De paladar fino, elegante, notas de frutas brancas e cítricas, com longo volume e persistência.



**Harmonize com**  
queijos macios  
e semi duros,  
salmão, bacalhau  
e carnes brancas.



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