



DON GUERINO

VINHOS FINOS



Terroir Selection Teroldego

VARIETADE

100% Teroldego

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, seleção da parcela com maior destaque qualitativo.

Tempo de guarda: 15 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). Maceração pré fermentativa a frio por 3 dias. Inoculação de leveduras selecionadas. Fermentação alcoólica com temperatura controlada de 25°C, remontagens diários. Maceração pós-fermentativa. Descube por gravidade. Fermentação malolática espontânea. Passagem por 12 meses em barricas novas carvalho francês e americano de 225 L. Engarrafamento e estágio na adega subterrânea da vinícola.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Coloração rubi violácea de alta intensidade, destacando-se aromas a frutas maduras, framboesas, ameixas, especiarias, baunilha, coco, notas de chocolate e café. Em boca apresenta uma grande complexidade e estrutura, taninos maduros, um bom corpo e uma longa persistência.



*Harmonize com
pratos típicos da
gastronomia Italiana:
queijos, massas,
pizzas e carne suína.*



www.donguerino.com.br