



DON GUERINO

VINHOS FINOS



Reserva Pinot Noir

VARIETADE

100% Pinot Noir

DETALHES TÉCNICOS

Produção por hectare: 7 ton/ha

Colheita: primeira quinzena de fevereiro

Vinhedos: Encruzilhada do Sul – Serra do Sudeste

Tempo de guarda: 5 anos

Grau alcoólico: 13,5%vol

Temperatura de consumo: 14-16°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 3 meses em barricas de carvalho francês.

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

Vinho varietal, de leve corpo e taninos macios.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Coloração vermelha rubi de média intensidade, apresentando aromas a framboesa, ameixa, torrefação e especiarias. Em boca é delicado, com taninos envolventes e maduros.



Harmonize com
pratos à base
de molho funghi,
pizzas, carnes
de pato e filés.