



DON GUERINO

VINHOS FINOS



Sinais Cabernet Sauvignon

VARIEDADE

100% Cabernet Sauvignon

DETALHES TÉCNICOS

Produção por hectare: 10 ton/ha

Colheita: última semana de fevereiro

Vinhedos: Alto Feliz – Serra Gaúcha

Tempo de guarda: 5 anos

Grau alcoólico: 13%vol

Temperatura de consumo: 16-18°C

Sistema de tampa: rolha natural

VINIFICAÇÃO

Seleção manual dos cachos. Desengace dos cachos seguido de uma leve ruptura.

Enchimento dos tanques (encubado). Inoculação de leveduras selecionadas. Fermentação Alcoólica com temperatura controlada de 25-28°C, remontagens diários. Descube por gravidade. Fermentação malolática espontânea. Estabilização, filtração e engarrafamento.

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

Vinho jovem, frutado, de consumo rápido.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Vinho jovem, de cor vermelho profundo, com aromas a frutas vermelhas, passas e pimenta negra. Um vinho com taninos amáveis, com bom corpo e persistência.



*Harmonize com
queijos duros,
pizzas e carnes
vermelhas.*