



DON GUERINO

VINHOS FINOS



Sinais Malbec

VARIEDADE

100% Malbec

DETALHES TÉCNICOS

Produção por hectare: 10 ton/ha

Colheita: primeira semana de março

Vinhedos: Alto Feliz – Serra Gaúcha

Tempo de guarda: 5 anos

Grau alcoólico: 13,5%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.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Vinho jovem de coloração Rubi com reflexos violáceos. Aromas de frutas vermelhas maduras como amora, cereja, ameixa e framboesa e notas florais tais como violeta. Paladar agradável, de médio corpo, taninos macios e envolventes.



Harmonize com
carnes assadas
na brasa, queijos
e pizza.