



DON GUERINO

VINHOS FINOS



Espumante Lumen Brut

VARIEDADE

100% Chardonnay

DETALHES TÉCNICOS

Produção por hectare: 8 ton/ha

Colheita: segunda semana de janeiro

Vinhedos: Alto Feliz - Serra Gaúcha

Tempo de guarda: 6 anos

Grau alcoólico: 12%vol

Temperatura de consumo: 6-8°C

Açúcar: 8g/l

Sistema de tampa: rolha de cortiça

VINIFICAÇÃO

Seleção manual dos cachos. Desengace dos cachos seguido de uma leve ruptura. Prensagem. Inoculação de leveduras selecionadas. Fermentação alcoólica com temperatura controlada de 15°C. Blend de vinhos reservas de no mínimo 3 safras e segunda fermentação em autoclaves por 12 meses. Estabilização, filtração e engarrafamento.

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

Espumante Brut Charmat longo.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Coloração amarelo palha com reflexos esverdeados. Possui aromas de frutas frescas, pão tostado, confeitaria e mel. Em boca é refrescante, equilibrado e cremoso.



Harmonize com
saladas, pizzas,
risotos, carnes
brancas, queijos,
sushis e peixes.

www.donguerino.com.br



2020
BRASIL WINE
CHALLENGE
OURO

2019
CONCURSO DO
ESPUMANTE
BRASILEIRO
OURO

GUIA
DESCORCHADOS
90 PONTOS