



DON GUERINO

VINHOS FINOS



Gran Reserva Traços Red Blend

VARIETADE

30% Tannat, 25% Teroldego, 20% Merlot,
15% Malbec e 10% Cabernet Franc

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

Tempo de guarda: 15 anos

Grau alcoólico: 14,5%vol

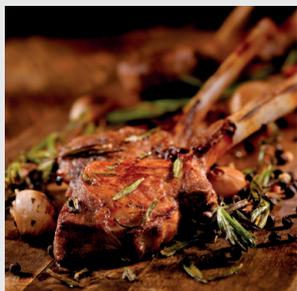
Temperatura ideal: 16-18°C

VINIFICAÇÃO

Seleção manual dos cachos. Desengace dos cachos seguido de uma leve ruptura. Enchimento dos tanques (encubado). Inoculação de leveduras selecionadas. Fermentação alcoólica individual de cada variedade com temperatura controlada de 25°C, remontagens diários. Maceração pós-fermentativa. Descube por gravidade. Fermentação malolática espontânea. Realização do blend. O estágio do vinho em sua elaboração ocorreu durante 14 meses em foudres de carvalho francês novos de 2500L, barricas francesas de 600L e 225L, de primeiro e segundo usos. Após engarrafado, repousou em adega subterrânea da Vinícola.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Coloração rubi intensa, destacando-se aromas a frutas maduras, ameixas, amoras, café e especiarias. Em boca apresenta uma grande complexidade estrutura, taninos maduros, um bom corpo e uma longa persistência.



Harmonize com
carnes vermelhas,
cordeiro e queijos
maturados.



www.donguerino.com.br