



DON GUERINO

VINHOS FINOS



MONTEOLIVO MERLOT & CAB. FRANC

VARIEDADE

75% Merlot e 25% Cabernet Franc

DETALHES TÉCNICOS

Altitude: 400 metros

Sistema de condução: Espaladeira

Idade do vinhedo: 3 anos

Parcela Merlot: 3 e **Parcela Cab. Franc:** 3.

Produção: 1,2kg por planta.

Tempo de guarda: 15 anos

Grau alcoólico: 14,5%vol

SOLO:

Solo vermelho argiloso, de origem e decomposição basáltica, com diferentes perfis e camadas de profundidades.

VINIFICAÇÃO

Varietades vinificadas por separado.

Seleção Manual dos cachos. Desengace dos cachos seguido de uma leve ruptura. Enchimento dos tanques (encubado).

Maceração a frio por 3 dias. Fermentação Alcoólica com leveduras selecionadas à temperatura controlada de 25 °C, com remontagens e delestages diários.

Maceração pós-fermentativa. Descube por gravidade.

Fermentação malolática espontânea.

Ambos vinhos estagiariam por 12 meses em barricas de carvalho francês (20% novas).

Realização do Blend. Engarrafamento.

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS:

Vinho intenso, encorpado, de alta complexidade aromática. Excelente volume de boca e taninos sedosos.



Harmonize com

Pratos de carnes vermelhas assadas ou grelhadas

Molhos com ervas finas e cogumelos.



www.donguerino.com.br