



DON GUERINO

VINHOS FINOS



Reserva Merlot

VARIETADE

100% Merlot

DETALHES TÉCNICOS

Produção por hectare: 10 ton/ha

Colheita: última semana de fevereiro

Vinhedos: Alto Feliz – Serra Gaúcha

Tempo de guarda: 7 anos

Grau alcoólico: 14,5%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). Maceração a frio por 3 dias. Inoculação de leveduras selecionadas. Fermentação alcoólica com temperatura controlada de 25°C, remontagens diários. Descube por gravidade. Fermentação malolática espontânea. Passagem por 6 meses em barricas de carvalho francês.

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

Vinho varietal, de leve corpo médio e taninos macios.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Coloração vermelha com reflexos violáceos, apresentando aromas a framboesa, ameixa, tostado, especiarias e ervas. Em boca é potente, com taninos envolventes e maduros.



Harmonize com
queijos massas,
pizzas, galeto
e risotos.

2019
AVALIAÇÃO
NACIONAL DE VINHOS
**VINHO MAIS
PONTUADO**

2018
AVALIAÇÃO
NACIONAL DE VINHOS
**VINHO MAIS
PONTUADO**

2018
BRAZIL WINE
CHALLENGE
OURO

www.donguerino.com.br