



# DON GUERINO

VINHOS FINOS



## ***Auctoria, Blend do Vinhateiro Oswaldo Amadeu Motter***

### **Variedade**

40% Teroldego, 30% Tannat e 30% Malbec

### **DETALHES TÉCNICOS**

**Produção por hectare:** 6 ton/ha

**Colheita:** Entre a última semana de fevereiro e a primeira quinzena de março

**Vinhedo:** Alto Feliz - Serra Gaúcha

**Tempo de guarda:** 20 anos

**Grau alcoólico:** 14,5 vol

**Temperatura de consumo:** 16-18°C

**Safra:** 2020

### **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 diárias. Maceração pós-fermentativa. Descupe por gravidade. Fermentação malolática espontânea. Realização do blend. Passagem por 22 meses em barricas novas carvalho francês de 600L, dos bosques de Allier. Foram engarrafadas 1.200 garrafas magnum de 1,5 L que repousaram na adega subterrânea da vinícola.

### **NOTAS DE DEGUSTAÇÃO**

Coloração rubi violácea intensa, destacando-se aromas a frutas maduras, framboesas, ameixas, especiarias, ervas, notas de chocolate e café. Em boca apresenta uma grande complexidade e estrutura, taninos maduros, volumoso e uma longa persistência.



### **Harmonize com**

Carnes vermelhas,  
carnes de caça,  
cordeiro e queijos  
maturados.