



DON GUERINO

VINHOS FINOS

L'ÚLTIMA VENDEMMIA

APASSIMENTO IN VIGNA





L'ÚLTIMA VENDEMMIA

APASSIMENTO IN VIGNA

"L'ultima Vendemmia" é um vinho proveniente de um vinhedo antigo de Teroldego, onde as uvas foram submetidas a uma maturação por desidratação. Já no ponto ideal de colheita, os troncos das plantas foram cortados, fazendo com que as uvas passificassem por mais 18 dias sob o sol da excelente vindima de 2020. O resultado é um vinho excepcional, com uma técnica de apassimento única, idealizada por nossa família para apreciadores de grandes vinhos.

Ficha Técnica

TERROIR: Alto Feliz - Serra Gaúcha - Brasil

CARACTERÍSTICAS DO VINHEDO: Altitude: 450 metros Sistema de condução: Espaldeira Y, orientação Leste-Oeste. Idade do vinhedo: 15 anos Kg/planta: 1,5 Kg

SOLO: Argilo ferroso de decomposição basáltica, boa drenagem e cobertura vegetal constante.

VARIEDADE: Teroldego

COLHEITA: 8 de março de 2020

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 16% vol

VINIFICAÇÃO: Corte do caule do vinhedo. Apassimento de 18 dias dos cachos na própria planta. Colheita das uvas passificadas. Inoculação de leveduras selecionadas. Fermentação Alcoólica com pegeages manuais realizadas duas vezes ao dia, durante 20 dias. Maceração pós-fermentativa. Descube. Fermentação malolática espontânea.

MATURAÇÃO: Estágio em barricas de carvalho francês (80%) e americano (20%) por 18 meses. Envelhecimento na garrafa em caves com temperatura e umidade controladas por 12 meses.

CONCEITO DE ELABORAÇÃO: Vinho encorpado, com grande potencial de guarda. Elaborado somente na vindima 2020. Lote único e histórico de 2750 garrafas.

HARMONIZAÇÃO: Pratos elaborados a partir de carnes vermelhas e carnes de caça. Queijos maduros, como parmesão e gorgonzola.

APRESENTAÇÃO: Garrafa borgona com rolha DIAM30.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

VISUAL: Coloração vermelha rubi intensa.

NASAL: Aromas frutados, de especiarias e balsâmicos. Destacando-se aromas de ameixas negras, figos secos, tâmaras, amoras, cereja, tabaco, baunilha e café.

BOCA: Em boca apresenta-se encorpado, com taninos maduros e elegantes, grande volume de boca e persistência.

TEMPERATURA IDEAL: 16°C - 18°C

POTENCIAL DE GUARDA: 25 ANOS

