



DON GUERINO

VINHOS FINOS



Teroldego *Origene 1880*

Variedade

100% Teroldego

DETALHES TÉCNICOS

Produção por hectare: 8 ton/ha

Colheita: Última semana de fevereiro

Vinhedo: Alto Feliz - Serra Gaúcha

Tempo de guarda: 8 anos

Grau alcoólico: 14,5 vol

Temperatura de consumo: 16-18°C

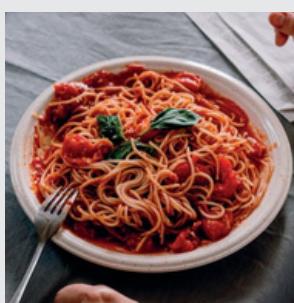
Safra: 2022

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 diárias. Descube por gravidade. Fermentação maloláctica espontânea. Passagem por 9 meses em barricas de carvalho francês e americano.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Coloração vermelha rubi intensa, com aromas de cereja e framboesas, notas de especiarias, chocolate e café. Vinho encorpado, denso, com taninos macios e retrogosto agradável.



Harmonize com

Pratos típicos da gastronomia Italiana: queijos, massas, pizzas ou ainda uma lasanha.



www.donguerino.com.br