



DON GUERINO

VINHOS FINOS



El Gaucho

Tannat

Variedade

100% Tannat

DETALHES TÉCNICOS

Produção por hectare: 8 ton/ha

Colheita: Primeira quinzena de março

Vinhedo: Alto Feliz - Serra Gaúcha

Tempo de guarda: 10 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. Fermentação com leveduras indígenas. Fermentação alcoólica com temperatura controlada de 25°C, remontagens diárias. Descube por gravidade. Fermentação malolática espontânea. Passagem por 12 meses em barricas de carvalho francês e americano. Engarrafado sem filtrar.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Coloração vermelho rubi com reflexos violáceos. Aromas de frutas negras, amoras, ameixas, toque floral, aromas de especiarias como baunilha, café e chocolate aportados pela passagem em barricas de carvalho. Em boca apresenta-se equilibrado, potente, e com longa persistência.



Harmonize com

Churrasco, cordeiro assado e carnes vermelhas em geral.



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

2017
AVALIAÇÃO
NACIONAL DE VINHOS
**VINHO MAIS
PONTUADO**

www.donguerino.com.br