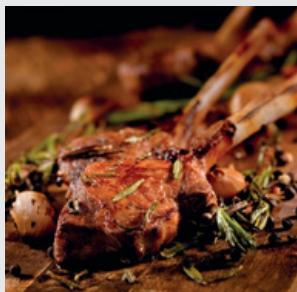




DON GUERINO

VINHOS FINOS



Harmonize com

Carnes vermelhas,
cordeiro e queijos
maturados.

Gran Reserva *Traços Red Blend*

Variedade

30% Tannat, 25% Teroldego, 20% Merlot,
15% Malbec e 10% Cabernet Franc

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: 15 anos

Grau alcoólico: 14,5 vol

Temperatura de consumo: 16-18°C

Safra: 2021

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. O estágio do vinho em sua elaboração ocorreu durante 14 meses em barricas de carvalho francês novas de 2500L, barricas francesas de 600L e 225L, de primeiro e segundo usos. Após o engarrafamento, repousou em adega subterrânea da Vinícola.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Coloração rubi intensa, destacando-se aromas a frutas maduras, ameixas, amoras, café e especiarias. Em boca apresenta uma grande complexidade estrutural, taninos intensos, um bom corpo e uma longa persistência.



www.donguerino.com.br