



# DON GUERINO

VINHOS FINOS



## *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

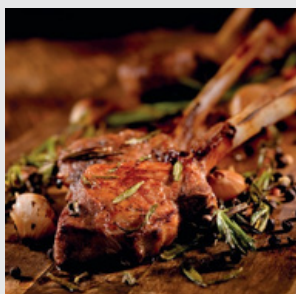
**Safra:** 2021

### **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. Descube 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.



### **Harmonize com**

Carnes vermelhas,  
cordeiro e queijos  
maturados.



[www.donguerino.com.br](http://www.donguerino.com.br)