



# DON GUERINO

VINHOS FINOS



## Harmonize com

Pratos típicos da gastronomia italiana: queijos, massas, pizzas e carne suína.

## *Terroir Selection* *Teroldego*

### *Variedade*

100% Teroldego

### **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, seleção da parcela com maior destaque qualitativo

**Tempo de guarda:** 15 anos

**Grau alcoólico:** 15% 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 pré fermentativa a frio por 3 dias. Inoculação de leveduras selecionadas. Fermentação alcoólica com temperatura controlada de 25°C, remontagens diárias. Maceração pós-fermentativa. Descupe por gravidade. Fermentação malolática espontânea. Passagem por 12 meses em barricas carvalho francês e americano de 225 L. Engarrafamento e estágio na adega subterrânea da vinícola.

### **NOTAS DE DEGUSTAÇÃO**

Coloração rubi violácea de alta intensidade, destacando-se aromas a frutas maduras, framboesas, ameixas, especiarias, baunilha, coco, notas de chocolate e café. Em boca apresenta uma grande complexidade e estrutura, taninos maduros, um bom corpo e uma longa persistência.



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