



# DON GUERINO

VINHOS FINOS



## *Reserva*

## *Pinot Noir*

### *Variedade*

100% Pinot Noir

### *DETALHES TÉCNICOS*

**Produção por hectare:** 7 ton/ha

**Colheita:** Primeira quinzena de fevereiro

**Vinhedo:** Serra Gaúcha

**Tempo de guarda:** 5 anos

**Grau alcoólico:** 13% vol

**Temperatura de consumo:** 16-18°C

**Safra:** 2023

### *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 malolática espontânea. Passagem por 6 meses em barricas de carvalho francês.

### *NOTAS DE DEGUSTAÇÃO*

Coloração vermelha rubi de média intensidade, apresentando aromas a framboesa, ameixa, torrefação e especiarias. Em boca é delicado, com taninos envolventes e macios.



### *Harmonize com*

Pratos à base de molho funghi, pizzas, carnes de pato e filés.