



# DON GUERINO

VINHOS FINOS



### Harmonize com

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

### **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.