



# DON GUERINO

VINHOS FINOS



## *Sinais*

### *Moscato Giallo*

#### *Variedade*

100% Moscato Giallo

#### *DETALHES TÉCNICOS*

**Produção por hectare:** 12 ton/ha

**Colheita:** Primeira semana de março

**Vinhedo:** Alto Feliz - Serra Gaúcha

**Tempo de guarda:** 3 anos

**Grau alcoólico:** 12,5% vol

**Temperatura de consumo:** 8-10°C

**Vedação:** Screw Cap

**Safra:** 2025

#### *VINIFICAÇÃO*

Seleção manual dos cachos. Desengace dos cachos seguido de uma leve ruptura. Maceração a frio por 4 horas. Prensagem direta. Fermentação à temperatura de 14-16°C. Contato com as borras finas por 3 meses. Filtração, estabilização e engarrafamento.

#### *NOTAS DE DEGUSTAÇÃO*

Coloração amarelo claro com reflexos esverdeados. Possui uma alta intensidade aromática com notas a flores brancas, papaia e frutas tropicais. Equilibrado, refrescante e persistente.



#### *Harmonize com*

Saladas, peixes e carnes brancas.

2020  
AVALIAÇÃO  
NACIONAL DE VINHOS  
**VINHO MAIS  
PONTUADO**

2015  
AVALIAÇÃO  
NACIONAL DE VINHOS  
**VINHO MAIS  
PONTUADO**

2014  
AVALIAÇÃO  
NACIONAL DE VINHOS  
**VINHO MAIS  
PONTUADO**

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