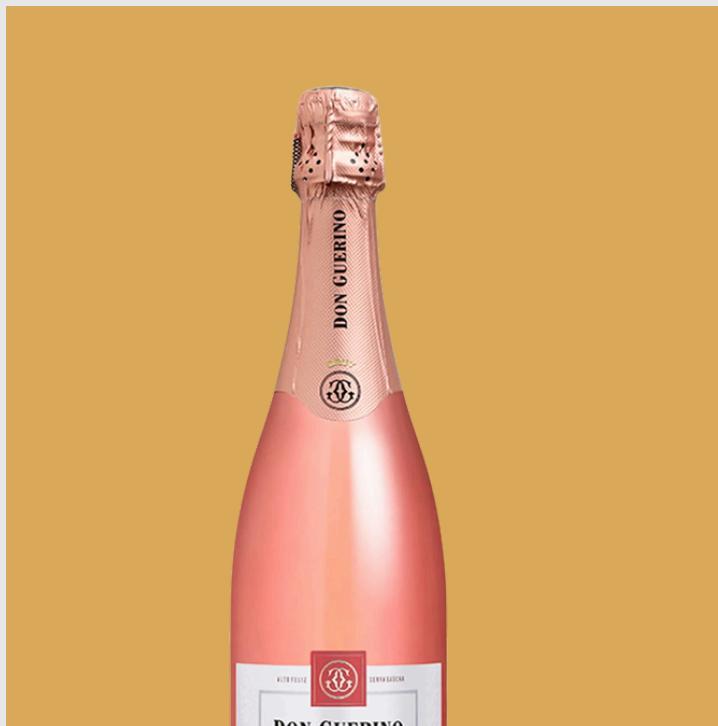




DON GUERINO

VINHOS FINOS



Espumante Brut Rosé

Variedade

100% Malbec

DETALHES TÉCNICOS

Produção por hectare: 12 ton/ha

Colheita: Última semana de janeiro

Vinhedo: Alto Feliz - Serra Gaúcha

Tempo de guarda: 4 anos

Grau alcoólico: 11,5% vol

Temperatura de consumo: 4-6°C

Vedaçāo: Rolha aglomerada com dois discos

Açúcar: 10g/L

VINIFICAÇÃO

Seleção manual dos cachos. Desengace dos cachos seguido de uma leve ruptura. Prensagem. Inoculação de leveduras selecionadas. Fermentação alcoólica com temperatura controlada de 15°C e segunda fermentação em autoclaves por 4 meses. Estabilização, filtração e engarrafamento.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Apresenta cor cereja, com aromas a frutas vermelhas, rosas e goiaba. Seu paladar é refrescante, com perlage fino e intenso, com espuma cremosa e persistente.



Harmonize com

Saladas, pizzas,
carnes brancas,
risotos, queijos,
sushis e peixes.

2018
BRAZIL WINE
CHALLENGE
OURO

CONCURSO DO
ESPUMANTE
BRASILEIRO
**3x MEDALHA
DE OURO**

MALBEC
AL MUNDO
(MENDOZA, ARGENTINA)
PRATA

www.donguerino.com.br