



DON GUERINO

VINHOS FINOS



Blanc de Blanc

Nature Tradicional

Variedade

100% Chardonnay

DETALHES TÉCNICOS

Produção por hectare: 8 ton/ha

Colheita: Segunda semana de janeiro

Vinhedo: Alto Feliz - Serra Gaúcha

Tempo de guarda: 10 anos

Grau alcoólico: 12,5% vol

Temperatura de consumo: 5-7°C

Vedação: Rolha de Cortiça

Açúcar: 1g/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. Blend de vinhos reservas de no mínimo 3 safras e segunda fermentação na própria garrafa com período de autólise mínimo de 36 meses. Realização do remouage e adição de licor de expedição.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Coloração amarelo palha com reflexos esverdeados. Possui aromas de frutas frescas, pão tostado, confeitaria e mel. Em boca é refrescante, equilibrado e cremoso.



Harmonize com

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



2020
GUIA
DESCORCHADOS
92 PONTOS

www.donguerino.com.br