



DON GUERINO

VINHOS FINOS



Monteolivo

Alvarinho

Variedade

100% Alvarinho

DETALHES TÉCNICOS

Vinhedo: Alto Feliz - Serra Gaúcha

Tempo de guarda: 5 anos

Grau alcoólico: 13,5% vol

Temperatura de consumo: 10-12°C

Safra: 2025

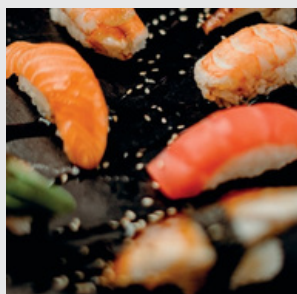
Solo: Solo vermelho argiloso, de origem e decomposição basáltica, com diferentes perfis e camadas de profundidades.

VINIFICAÇÃO

Seleção Manual das uvas. Desengace dos cachos seguido de uma leve ruptura. Prensagem leve em prensa pneumática. Separação do vinho flor. Deburbagem a baixas temperaturas por 2 dias. Inoculação de leveduras selecionadas e fermentação a 15°C (85% fermentação em inox e 15% fermentação em barricas de carvalho francês de 228L, primeiro uso). Contato com borras finas e batonnage em tanques e barricas por 6 meses. Clarificação, estabilização tartárica e engarrafamento.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Vinho delicado, boa potência aromática e excelente volume de boca.



Harmonize com

Queijo gruyère,
saladas tropicais,
peixes e sushi.