



DON GUERINO

VINHOS FINOS



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: 13,2% vol

Temperatura de consumo: 16-18°C

Safra: 2025

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.



Harmonize com

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