



DON GUERINO

VINHOS FINOS



Harmonize com

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

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.