



DON GUERINO

VINHOS FINOS



Cimento

Variedade

Cabernet Franc 40%, Malbec 30%, Tannat 30%

DETALHES TÉCNICOS

Produção por hectare: 6 ton/ha

Colheita: Entre a última semana de fevereiro e a primeira quinzena de março

Vinhedo: Alto Feliz - Serra Gaúcha

Tempo de guarda: 10 anos

Grau alcoólico: 14,5% vol

Temperatura de consumo: 16-18°C

Vedação: Rolha diam10

Safra: 2023

VINIFICAÇÃO

Seleção manual de cachos. Desengace seguido de uma leve ruptura. Enchimento dos tanques (encubado). Fermentação alcoólica com leveduras selecionadas a temperatura controlada de 25°C, com remontagens e delestages diários. Maceração pós-fermentativa. Descube por gravidade. Fermentação malolática espontânea. Amadurecimento por 12 meses em tanques de cimento. Filtração e engarrafamento.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Coloração vermelha grená intensa. Aromas frutados de groselhas, ameixas, figos, notas minerais como grafite e cimento, especiarias como pimenta negra e eucalipto, além vegetal. Sensação fria. Intensidade e equilíbrio. Taninos firmes e presentes, acidez crocante e longo final de boca.



Harmonize com

Carnes assadas na brasa ou vegetais assados, queijos maturados, empanados e pratos à base de molhos.