



# DON GUERINO

VINHOS FINOS



## *Sinais*

## *Malbec*

### *Variedade*

100% Malbec

### *DETALHES TÉCNICOS*

**Produção por hectare:** 10 ton/ha

**Colheita:** Primeira semana de março

**Vinhedo:** Alto Feliz - Serra Gaúcha

**Tempo de guarda:** 5 anos

**Grau alcoólico:** 14,5% vol

**Temperatura de consumo:** 16-18°C

**Vedação:** Rolha natural

**Safra:** 2025

**Solo:** Argila de origem de decomposição basáltica

**Altitude:** 450m

### *VINIFICAÇÃO*

Seleção manual dos cachos. Desengace dos cachos seguido de uma leve ruptura. Enchimento dos tanques (encubado). Inoculação de leveduras selecionadas. Fermentação alcoólica com temperatura controlada de 25-28°C, remontagens diárias. Descube por gravidade. Fermentação malolática espontânea. Estabilização, filtração e engarrafamento.

### *NOTAS DE DEGUSTAÇÃO*

Vinho jovem de coloração Rubi com reflexos violáceos. Aromas de frutas vermelhas maduras como amora, cereja, ameixa e framboesa e notas florais tais como violeta. Paladar agradável, de médio corpo, taninos macios e envolventes.



#### *Harmonize com*

Carnes assadas na brasa, queijos e pizza.