



DON GUERINO

VINHOS FINOS



Terroir Selection

Malbec

Variedade

100% Malbec

DETALHES TÉCNICOS

Produção por hectare: 8 ton/ha

Colheita: Primeira quinzena de março

Vinhedo: Alto Feliz - Serra Gaúcha, seleção da parcela com maior destaque qualitativo

Tempo de guarda: 15 anos

Grau alcoólico: 14,5% vol

Temperatura de consumo: 16-18°C

Vedação: Rolha cortiça Diam 5 Tradition

Safra: 2023

Solo: Argila de origem de decomposição basáltica

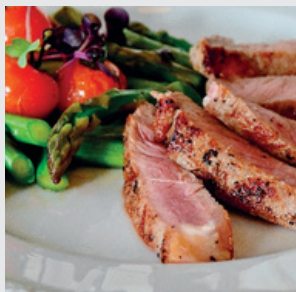
Altitude: 450m

VINIFICAÇÃO

Seleção manual dos cachos. Desengace dos cachos seguido de uma leve ruptura. Enchimento dos tanques (encubado). Maceração pré fermentativa a frio por 3 dias. Inoculação de leveduras selecionadas. Fermentação alcoólica com temperatura controlada de 25°C, remontagens diárias. Maceração pós-fermentativa. Descupe por gravidade. Fermentação malolática espontânea. Passagem de 12 meses em barricas de carvalho francês e americano de 225L, 50% de primeiro uso. Engarrafamento e estágio na adega subterrânea da vinícola.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Coloração rubi violácea intensa, destacando-se aromas de frutas maduras, framboesas, ameixas, floral, especiarias, ervas, notas de chocolate e café. Em boca apresenta uma grande complexidade e estrutura. Taninos maduros, um bom corpo e uma longa persistência.



Harmonize com

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