



DON GUERINO

VINHOS FINOS



Monteolivo

Merlot & Cabernet Franc

Variedade

75% Merlot e 25% Cabernet Franc

DETALHES TÉCNICOS

Vinhedo: Alto Feliz - Serra Gaúcha

Tempo de guarda: 15 anos

Grau alcoólico: 14,5% vol

Safra: 2025

Temperatura de consumo: 16-18°C

Solo: Solo vermelho argiloso, de origem e decomposição basáltica, com diferentes perfis e camadas de profundidades.

Altitude: 450m

VINIFICAÇÃO

Variedades vinificadas por separado. Seleção Manual dos cachos. Desengace dos cachos seguido de uma leve ruptura. Enchimento dos tanques (encubado). Maceração a frio por 3 dias. Fermentação Alcoólica com leveduras selecionadas e temperatura controlada de 25 °C, com remontagens e delestages diárias. Maceração pós-fermentativa. Descube por gravidade.

Fermentação malolática espontânea. Ambos vinhos estagiaram por 12 meses em barricas de carvalho francês (20% novas). Realização do Blend. Engarrafamento.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Vinho intenso, encorpado, de alta complexidade aromática. Excelente volume de boca e taninos sedosos.



Harmonize com

Pratos de carnes vermelhas assadas ou grelhadas. Molhos com ervas finas e cogumelos.



www.donguerino.com.br