

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Don Guerino Blanc de Blanc Nature Sur Lie
Vinícola	Don Guerino
Safra	N. V.
País	Brasil
Região	Alto Feliz (Serra Gaúcha)
Tipo	espumante
Castas	100% Chardonnay
Teor Alcoólico	12.5%
Maturação	mínimo 36 meses em contato com as leveduras e assim permanece
Temperatura de Serviço	6°C a 8°C
Guarda	até 2025
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Champagne

TAÇA



Flute

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Se você acompanha a VinumDay há algum tempo sabe que somos fãs assumidos da vinícola Don Guerino. Se sua história conosco está começando, fique sabendo que além de amigos, somos apreciadores, incentivadores e apaixonados pelo incrível trabalho que a família Motter realiza no terroir de Alto Feliz, na Serra Gaúcha.

Claro que todos os envolvidos desempenham um papel crucial na empresa: o casal Osvaldo e Salete e seus três filhos, Maicon, Bruno e Lucas. Porém, o nome que você mais escuta por aqui é o do **Bruno**, pois sendo ele o **enólogo** da vinícola, são o seu talento, conhecimento e dedicação que irão influenciar diretamente na qualidade do produto.

Desde as linhas mais básicas a qualidade que encontramos dentro da garrafa surpreende. Podemos afirmar que seus vinhos *premium* estão entre os melhores do Brasil!

Então chegamos aos produtos do Combo de hoje: **a impecável Blanc de Blanc Nature**, um espumante elaborado exclusivamente com a variedade Chardonnay através do método Tradicional (Champenoise) com um tempo de autólise de 36 meses. Agora... sua dupla é simplesmente **FANTÁSTICA!!** Trata-se de um produto **EXCLUSIVO para a VinumDay**: o mesmo Blanc de Blanc Nature **SUR LIE** – isto mesmo: o mesmo espumante elaborado pelo método Champenoise com a Chardonnay, porém sem realizar o *dégorgement!* Isto significa que o tempo de autólise (que é no mínimo 36 meses) é **você** quem irá decidir, mantendo o produto extremamente fresco até o momento de sua abertura (estimamos que terá uma evolução positiva até 2025).

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO amarelo palha, com turbidez das leveduras, perlage fina e delicada de boa intensidade



Análise olfativa

INTENSIDADE baixa alta
EVOLUÇÃO primário terciário

DESCRIÇÃO com boa amplitude aromática têm destaque as notas de laranja, fruto e flor, casca de pão, damasco, tâmara, trufa de nozes e amêndoas



Análise gustativa

INTENSIDADE baixa alta
DOÇURA seco doce
ACIDEZ baixa alta
TANINO baixa alta

CORPO leve encorpado
PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRIÇÃO intenso, tem acidez crocante que o deixa gastronômico, fresco e pronto para pratos untuosos, em boca aparece maçã verde, capim-cidró, chá e notas de laranja



CULINÁRIA

CARNES peixe crustáceo ave suíno cordeiro gado caça curada

QUEIJOS frescos moles médios duros

DA TERRA hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO fish and chips, frango cordon blue, camarão a milanesa, pratos untuosos, lagosta a thermidor, queijos gordurosos

