

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Don Guerino Brut Rosé Malbec
Vinícola	Don Guerino
Safra	N.V.
País	Brasil
Região	Alto Feliz (Serra Gaúcha)
Tipo	espumante
Castas	100% Malbec
Teor Alcoólico	11.5%
Maturação	Método Charmat
Temperatura de Serviço	6° a 8°C
Guarda	até 2021
Decanter	não
Premiações	Melhor espumante rosé do Brasil - Anuário de Vinhos do Brasil 2014 Ouro - Concurso do Vinho Brasileiro 2013 Prata - Malbec al Mundo (Mendoza)

VEDANTE



Champagne

TAÇA



Flute

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O primeiro (se não o único) espumante 100% Malbec do Brasil.
Leve e muito refrescante, é considerado um dos melhores espumantes rosés brasileiros elaborados pelo método Charmat.
Mais um belo trabalho do enólogo Bruno Motter.

ANÁLISE SENSORIAL

 Análise visual	INTENSIDADE	baixa	alta		
	EVOLUÇÃO	primário	terciário		
	DESCRIÇÃO	rosa cereja brilhante com perlage fina e persistente			
 Análise olfativa	INTENSIDADE	baixa	alta		
	DOÇURA	seco	doce		
	ACIDEZ	baixa	alta		
	TANINO	baixa	alta		
	CORPO	leve	encorpado		
	PERSISTÊNCIA	curta	longa		
 Análise gustativa	DESCRIÇÃO	leve e muito refrescante, tem sabores predominantes de frutas vermelhas frescas			
	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	oleaginosas	frutas	sobremesas	chocolate
	DESCRIÇÃO	penne ao pesto, risoto de moranga, torta de frango, queijos frescos e moles e frutos do mar em geral			
	CULINÁRIA				