VINUM·DAY
est. 2014

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

DESCRIÇÃO: rosa cereja brilhante com perlage fina e persistente

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: frutas vermelhas frescas, goiaba e rosas

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO: leve e muito refrescante, tem sabores predominantes de frutas vermelhas frescas

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: penne ao pesto, risoto de moranga, torta de frango, queijos frescos e moles e frutos do mar em geral