

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Don Guerino Cemento 2021
Vinícola	Don Guerino
Safra	2021
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
SubRegião	Alto Feliz
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Franc, Malbec e Tannat
Teor Alcoólico	14,2%
Maturação	12 meses em ovos de cimento
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	
Decanter	
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

As mesclas entre paixão e inovação, trabalho árduo com investimento pesado e expertise internacional aliada a essência brasileira, asseguram que a família Motter não mede esforços para se superar a cada lançamento.

Diretamente de seus vinhedos próprios, na pequena cidade de Alto Feliz (Serra Gaúcha), a Don Guerino selecionou as melhores parcelas para originar este blend de Cabernet Franc (40%), Malbec (30%) e Tannat (30%), que evoca as nuances das castas e do terroir argiloso de origem e decomposição basáltica. Cada cultivar foi vinificada separadamente e, após realizado o corte, o vinho estagiou por 12 meses em tanques de cimento.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO



Análise olfativa

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário

DESCRIÇÃO



Análise gustativa

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta

CORPO leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRIÇÃO



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 carnes assadas na parrilla, cordeiro assado, galetto com ervas, costelinha suína ao molho barbecue, massas com molhos condimentados, carne de panela com aipim