

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Don Guerino Cemento 2023
Vinícola	Don Guerino
Safra	2023
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
SubRegião	Alto Feliz
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Franc, Malbec e Tannat
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	12 meses em ovos de cimento
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2035
Decanter	45 a 60 minutos
Premiações	93 pts Tim Atkin Grande Ouro - Brazil Wine Challenge 2026

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

púrpura vibrante e profunda



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

aromas intensos e impactantes, que combinam uma multitude de frutas negras com notas florais de violeta, toques picantes e uma distinta nuance de grafite



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

tinto carnudo, com taninos arenosos e uma incrível concentração de fruta. A acidez vem no ponto ideal para fazer frente à toda essa opulência. Um final generoso, com toques de figos, anis e tostado confirmam a personalidade do conjunto

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



CULINÁRIA