VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Don Guerino El Gaucho Tannat 2022
Vinícola	Don Guerino
Safra	2022
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
SubRegião	Alto Feliz
Tipo	tinto
Castas	Tannat
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês e americano
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2034
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

******
AJUDE A RECONSTRUIR O RIO GRANDE DO SUL

Doe no mínimo R$ 200 para qualquer uma das chaves PIX indicadas abaixo, e receba gratuitamente em sua Adega Virtual uma garrafa do Don Guerino El Gaucho Tannat 2022.

Prefeitura de Cruzeiro do Sul - PIX CNPJ: 05.992.335/0001-57

Rotary Club de Encantado - PIX CNPJ: 03.871.284/0001-80

ATENÇÃO!
Para garantir o vinho em sua Adega Virtual, é obrigatório enviar o comprovante da doação por PIX para o WhatsApp do nosso Atendimento ao Cliente - (54) 99266-5666 **

Conheça o vinho na apresentação abaixo:

A Don Guerino é uma vinícola familiar localizada no pequeno município de Alto Feliz – Serra Gaúcha, focada na elaboração de vinhos de alta gama. Grande parceira comercial da VinumDay, a família Motter é digna da admiração de toda nossa equipe pela consistência e qualidade que seus produtos sempre apresentam.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: púrpura profundo

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: frutas negras frescas e maduras, como mirtilo, amora e jabuticaba, pimenta-preta e nuances tostadas e abaunilhadas do estágio em madeira

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: volumoso, com taninos de granulo fino, acidez suculenta, extravagantes notas de frutas negras, toffee e também certa mineralidade; delicioso para consumo imediato, mas também apresenta um excelente potencial de guarda

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: entrecote na manteiga de ervas, costela de gado espetada e na brasa, bife de tira na parrilla, carré de cordeiro braseado com molho cítrico, cassoulet clássico, queijos envelhecidos como roquefort

Recém-lançada, a safra 2022 do El Gaucho Tannat aporta novamente com seu simbolismo. Isso, pois foi conceituado para harmonizar com o churrasco, e daí advém seu nome. Trata-se de uma homenagem à cultura atrelada aos pampas latino-americanos, que por gerações aperfeiçoou a arte de assar a carne na brasa.

A elaboração deste exemplar demandou uma maceração pré-fermentativa a frio durante 3 dias, quando na sequência, iniciou-se a atividade microbiológica com leveduras indígenas, em tanques de aço inox. Todos os processos foram conduzidos por gravidade e, ao final, o vinho estagiou durante 12 meses em barricas de carvalho francês e americano. O engarrafamento foi realizado sem filtração.