

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Don Guerino Le Franc 2021
Vinícola	Don Guerino
Safra	2021
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
SubRegião	Alto Feliz
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Franc
Teor Alcoólico	14%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho (90% francês e 10% americano)
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Sabe aquele vinho que te conquista por inteiro?

Pois bem, este foi o caso do Le Franc da Don Guerino!

Tive a oportunidade de degustá-lo ainda quando estava amadurecendo em barricas, no início de 2021, alguns meses antes de seu lançamento oficial e, naquele mesmo instante percebi a altíssima qualidade que iria atingir.

Quis o destino que, bem na semana que a vinícola estava colocando-o no mercado, eu estivesse novamente na Don Guerino e, novamente, tive o prazer de prová-lo, desta vez já engarrafado e rotulado. Confesso que não sei o que me agradou mais, se o vinho em si ou seu extraordinário rótulo!

Sobre o vinho, mais abaixo você lerá sobre minhas impressões, mas já adianto que são extremamente positivas (se você é cliente antigo da VinumDay deve se lembrar que sou fã assumido dos vinhos da Don Guerino). Neste parágrafo, meus elogios são destinados exclusivamente à sua roupagem: que apresentação fantástica! Sabe aquela garrafa que chama imediatamente sua atenção? Aquela que se destaca na prateleira, que dá vontade de comprar?? Pois bem, este é o Le Franc. De um amarelo sólido, com letras que mesclam o clássico e o moderno, o rótulo é de um bom gosto impecável. Um detalhe curioso é sua cápsula vermelha, que não foi apresentada pela agência de publicidade, porém foi uma

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras maduras, como o morango, a cereja e a ameixa, escoltadas por notas florais, de especiarias doces (baunilha e canela) e gostosos toques de ervas de quintal

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado



Análise gustativa

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

redondo e muito intenso, com a fruta surgindo no palato envoltas por especiarias culinárias; a acidez é correta, ampla e salivante, perfeitamente alinhada ao taninos, que se apresentam muito elegantes, finos e presentes, em um conjunto integrado de contundente harmonia e equilíbrio

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

salada de vegetais grelhados, paleta suína assada ao forno, cortes de gado na brasa, bauri ao prato, filé à parmegiana, spaghetti ao molho funghi, tábua de queijos maduros e embutidos diversos



CULINÁRIA

exigência do enólogo Bruno Motter... e não é que o resultado realmente ficou incrível?!

Sobre a Don Guerino, vale lembrar: é uma vinícola familiar localizada no pequeno município de Alto Feliz – Serra Gaúcha, focada na elaboração de vinhos de alta gama. E, como sempre gostamos de citar, além de ser uma grande parceira comercial da VinumDay, a família Motter é digna de grande respeito e admiração por toda nossa equipe!

Podemos afirmar que a Cabernet Franc está renascendo! Ela foi uma das variedades mais cultivadas no Rio Grande do Sul no século passado, porém perdeu espaço para a Cabernet Sauvignon e a Merlot nos anos 1990. Felizmente diversos viticultores não a esqueceram, e ela vem cada vez aumentando sua área cultivada.

O Don Guerino Le Franc Cabernet chega à safra 2021, sua segunda safra, esbanjando qualidades para tentar repetir o feito de seu antecessor: a safra 2020 consagrou-se como o Melhor Cabernet Franc do Brasil na Avaliação Nacional de Vinhos 2020.

Elaborado com uvas provenientes de vinhedos próprios com rendimento máximo de 2kg por planta no terroir a 450 metros de altitude de Alto Feliz, o Le Franc foi cuidadosamente vinificado com inspiração francesa por Bruno Motter, que visou entregar um produto que aliasse elegância, modernidade e tipicidade. A colheita é toda manual e as uvas realizam sua fermentação alcoólica em tanques de aço inox com leveduras selecionadas e temperatura controlada. Uma maceração pós-fermentativa é realizada, a malolática é espontânea, e então a descuba é feita por gravidade para o vinho ser colocado em barricas de carvalho, sendo 90% francesas e 10% americanas, de primeiro, segundo e terceiro usos, onde amadurece por 12 meses.