VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Don Guerino Malbec Vintage 2025
Vinícola	Don Guerino
Safra	2025
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
SubRegião	Alto Feliz
Tipo	tinto
Castas	Malbec
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	6 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2034
Decanter	15-30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Don Guerino é uma vinícola familiar localizada no pequeno município de Alto Feliz, na Serra Gaúcha. Focada na elaboração de vinhos de alta gama, é conhecida pela consistência e qualidade de seus produtos.

Composto por uma varietal de Malbec e outro de Torrontés, a linha Vintage traz a tona memórias de quando o enólogo Bruno Motter estudava enologia em Mendoza. A bordo de um Fiat 600 1973, ele percorria a região, e como grande fã das duas castas argentinas de maior sucesso, vislumbrava trazê-las para o Brasil.

A ideia deu muito certo e hoje a Don Guerino é uma das maiores referências dessas variedades no Brasil.

O Malbec Vintage 2022 foi elaborado com uvas totalmente desengaçadas, seguida de uma breve ruptura das películas para uma maceração a frio durante 3 dias. A fermentação se deu em tanques de aço inox e o estágio durante 6 meses em barricas de carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: rubi com halos violáceos

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: frutas vermelhas frescas e maduras (ameixa, amora, framboesa), floral de violetas, especiarias adocicadas e picantes (favo de baunilha, canela e pimenta-preta)

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: um Malbec potente e afinado, tem todos seus componentes em equilíbrio; os taninos são elegantes e polidos, a acidez no ponto e os sabores muito gostosos; as notas de amora e alcaçuz se destacam, com nuances de café, permanecendo persistentes no fim de boca

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, galeto com ervas, costelinha suína ao molho barbecue, massas com molhos condimentados, carne de panela com aipim