

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

|                        |                                                                               |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| Vinho                  | Don Guerino Monteolivo Alvarinho 2023                                         |
| Vinícola               | Don Guerino                                                                   |
| Safra                  | 2023                                                                          |
| País                   | Brasil                                                                        |
| Região                 | Serra Gaúcha                                                                  |
| SubRegião              | Alto Feliz                                                                    |
| Tipo                   | branco                                                                        |
| Castas                 | Alvarinho                                                                     |
| Teor Alcoólico         | 14%                                                                           |
| Maturação              | 15% do vinho estagiou 6 meses em barricas de carvalho francês de primeiro uso |
| Temperatura de Serviço | 10 a 12 °C                                                                    |
| Guarda                 | 2032                                                                          |
| Decanter               | -                                                                             |
| Premiações             |                                                                               |

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Monteolivo foi um dos últimos vinhedos plantados pela Don Guerino em sua propriedade em Alto Feliz, na Serra Gaúcha.

Um vinhedo marcado pelas diferentes ondulações, perfis de solo e níveis de exposição solar, fato que garante características únicas a suas uvas e resulta em vinhos de personalidade marcante.

Neste lançamento do enólogo Bruno Motter, temos um varietal de Alvarinho proveniente de uma parcela com solo de argila vermelha, originada da decomposição de rochas basálticas. A orientação do vinhedo, no sentido leste-oeste, foi pensada para a proteção dos cachos contra os fortes raios solares. Além disso, destaca-se a ínfima produção de 1,2 kg por videira.

Na adega, a fermentação se deu com leveduras selecionadas em baixa temperatura (15 °C), com 85% do vinho fermentado em tanques de aço inox e outros 15% em barricas de carvalho francês de primeiro uso. Ambas as frações permaneceram durante 6 meses sobre suas borras finas, com a realização de *battonages* periódicos.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

INTENSIDADE  baixa alta

EVOLUÇÃO  primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO de bouquet aromático delicado, somos agraciados com notas de melão, pera, ervas de quintal frescas e um nota sutil de baunilha

INTENSIDADE  baixa alta

DOÇURA  seco doce

ACIDEZ  baixa alta

TANINO  baixa alta



Análise gustativa

CORPO  leve encorpado

PERSISTÊNCIA  curta longa

DESCRIÇÃO luxuoso e envolvente, tem acidez vibrante, harmonizando com um bom corpo, sabores de frutas tropicais contrastando com especiarias adocicadas e uma persistência longa e gostosa

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

oleaginosas  frutas  sobremesas  chocolate

DESCRIÇÃO

bolinho gruyere, saladas tropicais, bacalhau, moqueca de frutos do mar, peixes assados na brasa, spaghetti aos frutos do mar, risoto de camarão, polvo grelhado com batatas ao murro



CULINÁRIA