

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Don Guerino Monteolivo Alvarinho 2025
<b>Vinícola</b>	Don Guerino
<b>Safra</b>	2025
<b>País</b>	Brasil
<b>Região</b>	Serra Gaúcha
<b>SubRegião</b>	Alto Feliz
<b>Tipo</b>	branco
<b>Castas</b>	Alvarinho
<b>Teor Alcoólico</b>	14%
<b>Maturação</b>	25% do vinho estagiou 6 meses em barricas de carvalho francês de 1º e 2º uso
<b>Temperatura de Serviço</b>	10 a 12 °C
<b>Guarda</b>	2033
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	

## 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

amarelo-palha

#### 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

oleoginosas 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