

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Don Guerino Monteolivo Merlot - Cabernet Franc 2023
Vinícola	Don Guerino
Safra	2023
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
SubRegião	Alto Feliz
Tipo	tinto
Castas	Merlot e Cabernet Franc
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2040
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	92 pts Tim Atkim

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Monteolivo foi um dos últimos vinhedos plantados pela Don Guerino em sua propriedade em Alto Feliz, na Serra Gaúcha. Com suas ondulações, tipo de solo e exposição solar específica, é uma área que garante uvas singulares e, como resultado, vinhos de personalidade marcante. Nesta segunda safra, o enólogo Bruno Motter realizou um blend 75% Merlot e 25% Cabernet Franc. As uvas são oriundas de videiras com 3 anos de idade, conduzidas no sistema espaldeira, com rendimento médio de apenas 1,2 kg por planta. Cada casta foi vinificada separadamente, em tanques de aço inox, utilizando somente processos gravitacionais. Ambas as frações estagiaram por 12 meses em barricas de carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO



Análise olfativa

INTENSIDADE baixa alta
 EVOLUÇÃO primário terciário
 DESCRIÇÃO



Análise gustativa

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



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 vermelhas, carnes brancas ao molho, ragu de carne, risoto de cogumelos, massas com molhos vermelhos, massas recheadas, polenta mole ao molho de carnes