

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Don Guerino Reserva Cabernet Franc 2024
<b>Vinícola</b>	Don Guerino
<b>Safra</b>	2024
<b>País</b>	Brasil
<b>Região</b>	Serra Gaúcha
<b>SubRegião</b>	Alto Feliz
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Cabernet Franc
<b>Teor Alcoólico</b>	14,5%
<b>Maturação</b>	12 meses em barricas de carvalho francês (20% do vinho)
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2033
<b>Decanter</b>	30 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Don Guerino é uma vinícola familiar localizada em Alto Feliz, na Serra Gaúcha, reconhecida pela altíssima qualidade de seus vinhos. Este Cabernet Franc da linha Reserva — lançamento recente da vinícola — traduz bem a excelência do seu trabalho. Foi elaborado exclusivamente com uvas de vinhedos próprios, com seleção manual dos cachos, e seguiu para vinificação em tanques de aço inox. A fermentação malolática ocorreu de forma espontânea e parte do vinho amadureceu por 12 meses em barricas de carvalho francês e americano. É um rótulo que mostra a seriedade do trabalho da Don Guerino e o potencial da Cabernet Franc na Serra Gaúcha, em um estilo equilibrado, bem construído e pensado tanto para ser apreciado desde já quanto para evoluir por mais alguns anos em adega.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

### DESCRIÇÃO

rubi

INTENSIDADE  baixa  alta

EVOLUÇÃO  primário  terciário



### Análise olfativa

### DESCRIÇÃO

aromas intensos de frutas vermelhas frescas, como cereja e framboesa, acompanhados por nuances de ameixa, leve toque herbal característico da variedade, além de delicadas notas de especiarias, pimenta-preta e um sutil toque tostado.

INTENSIDADE  baixa  alta

DOÇURA  seco  doce

ACIDEZ  baixa  alta

TANINO  baixa  alta



### Análise gustativa

CORPO  leve  encorpado

PERSISTÊNCIA  curta  longa

### DESCRIÇÃO

equilibrado e envolvente, com taninos macios, acidez refrescante e excelente fluidez; as frutas vermelhas reaparecem com intensidade, somadas a nuances especiadas e um final elegante, persistente e muito agradável

CARNES	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%);"></span> peixe	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%);"></span> crustáceo	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%);"></span> ave	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%);"></span> suíno
	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%);"></span> cordeiro	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%);"></span> gado	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%);"></span> caça	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%);"></span> curada
QUEIJOS	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%);"></span> frescos	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%);"></span> moles	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%);"></span> médios	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%);"></span> duros
DA TERRA	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%);"></span> hortaliças	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%);"></span> legumes	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%);"></span> cereais	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%);"></span> cogumelos
AMIDOS	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%);"></span> massas	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%);"></span> risotos	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%);"></span> polenta	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%);"></span> tubérculos
TEMPEROS	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%);"></span> pimentas	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%);"></span> ervas	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%);"></span> especiarias	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%);"></span> aromáticos
DOCES	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%);"></span> oleoginosas	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%);"></span> frutas	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%);"></span> sobremesas	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22 20%, #e67e22 20% 40%, #e67e22 40% 60%, #e67e22 60% 80%, #e67e22 80% 100%);"></span> chocolate



### CULINÁRIA

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