VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Don Guerino Terroir Selection Chardonnay 2023
Vinícola	Don Guerino
Safra	2023
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
SubRegião	Alto Feliz
Tipo	branco
Castas	Chardonnay
Teor Alcoólico	14%
Maturação	10 meses sobre as borras finas em barricas novas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	10 a 12°C
Guarda	2027
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE

Natural

TAÇA

Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

"Um exemplo perfeito do que a vitivinicultura brasileira é capaz" – Thiago Borne, sommelier VinumDay.

Nosso time de sommeliers é apaixonado e grande defensor dos vinhos do Brasil! Essa frase foi proferida durante a degustação do estupendo Don Guerino Terroir Selection Chardonnay – entre os diversos elogios ao líquido que estava sendo avaliado.

Obviamente, assim como em qualquer parte do nosso planeta, são produzidos vinhos de todos os níveis de qualidade, sendo que em quase 100% dos casos, quanto maior o volume, mais simples é o vinho e vice-versa. O resultado é fatídico para os enófilos: grandes vinhos são limitadíssimos!

O fato é: SIM, o BRASIL tem potencial para elaborar vinhos de padrão premium internacional, seja ele branco, tinto ou espumante (ainda podemos incluir nessa lista fortificados).

Uma das empresas que vem se destacando por possuir em sua linha diversos itens que se enquadram em vinhos de alta gama é a Don Guerino. A expressão "vinícola familiar" resume sua filosofia: TODOS os membros da família Motter possuem uma função definida, sendo que, se tratando de vinhos, quem fica em evidência é Bruno Motter, o enólogo chefe.

Na linha Terroir Selection, foram selecionadas as melhores parcelas dentre os 60 hectares de vinhedos

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: amarelo palha brilhante

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

DESCRIÇÃO: frutas tropicais maduras, como o abacaxi, o pêssego e a carambola, acompanhadas de toques de chocolate branco, manteiga e baunilha

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: envolvente, com bom corpo e estrutura, aliando ótima cremosidade e uma acidez crocante e salivante

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: bolinho de bacalhau, caldo verde, moqueca de frutos do mar, peixes assados na brasa, spaghetti aos frutos do mar, risoto de camarão, polvo grelhado com batatas ao murro

próprios para, nas palavras da empresa, representar “a vocação natural de nosso terroir”.

Então, as melhores uvas da casta Chardonnay são destinadas para a linha Terroir Selection! Tudo começa ainda no vinhedo, com uma seleção manual dos melhores cachos. Ao chegar à vinícola, o desengace é feito e os grãos sofrem uma leve ruptura para serem prensados. O mosto é colocado em barricas novas de carvalho francês de 228 litros com tosta específica para vinhos brancos provenientes da Borgonha, onde acontece a fermentação alcoólica com leveduras selecionadas a uma temperatura controlada de 14 a 16°C. O vinho ainda permanece nas barricas em contato com as borras finas por mais 10 meses antes de ser levemente filtrado, estabilizado e, finalmente, engarrafado.