

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Don Guerino Terroir Selection Malbec 2022
Vinícola	Don Guerino
Safra	2022
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
SubRegião	Alto Feliz
Tipo	tinto
Castas	Malbec
Teor Alcoólico	14%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho de primeiro uso (70% francês e 30% americano)
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	até 2035
Decanter	45 a 60 minutos
Premiações	98 pts Vinus Concurso Internacional de Vinos y Licores Ouro - Brazil Wine Challenge 2024

VEDANTE



TAÇA



APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Don Guerino você já sabe: somos fãs de carteirinha dessa vinícola! Ela traduz fielmente a essência de uma empresa familiar, onde cada membro da família desempenha uma função, sendo que os holofotes geralmente estão no responsável da criação dos vinhos, o competente enólogo Bruno Motter.

Falando do Bruno: ele se formou em enologia em Mendoza – a capital do vinho argentino. Sob essa influência, trouxe consigo para o Brasil o sonho (que já se tornou realidade) de elaborar dois vinhos, um Malbec e um Torrontés.

A Malbec é uma das estrelas da empresa! Além de dar origem a cinco vinhos varietais, de diferentes linhas que culmina no fantástico Terroir Selection, ela também brilha na composição dos produtos de alta gama, como o Traços, o Auctoria, o Cimento, o espumante Lumen Brut Rosé e o ícone Field Blend.

Para a elaboração do Terroir Selection (linha que nossa curadoria já citou em outras ocasiões como “um grande acerto”), são destinadas as uvas colhidas das melhores parcelas dos vinhedos da empresa. A vinificação é rigorosa e primorosa, com a fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada e leveduras selecionadas. A malolática é espontânea e ao seu término o vinho é colocado em 18 barricas novas de 225 litros: 13 de carvalho francês e 5 de carvalho americano.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO
púrpura profundo, intenso e brilhante

INTENSIDADE baixa alta
EVOLUÇÃO primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO
frutas negras, principalmente maduras, como o cassis, a ameixa, a cereja e a amora, envoltas por notas de chocolate amargo, tabaco, café e especiarias doces, nuances florais de violetas e gostosos toques amanteigados e empireumáticos

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



Análise gustativa

DESCRIÇÃO
intenso, volumoso, de grande corpo e estrutura, onde os taninos, firmes, polimerizados e maduros secam a boca e em seguida são simplesmente lavados por uma fantástica acidez, muito salivante, ampla e gastronômica. O perfil de sabor traduz toda a paleta olfativa, com um final de boca contundente, saborosíssimo e de enorme persistência



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 assadas na parrilla, cordeiro assado, galetto com ervas, costelinha suína ao molho barbecue, massas com molhos condimentados, carne de panela com aipim