

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





Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

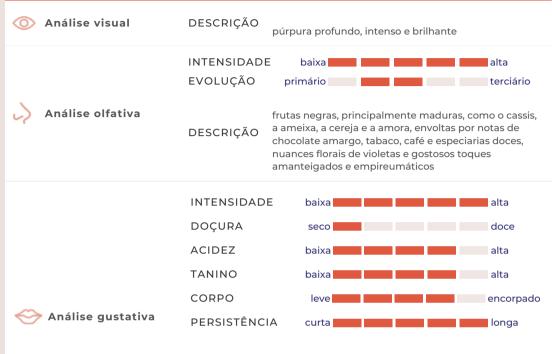
A Don Guerino você já sabe: somos fãs de carteirinha dessa vinícola! Ela traduz fielmente a essência de uma empresa familiar, onde cada membro da família desempenha uma função, sendo que os holofotes geralmente estão no responsável da criação dos vinhos, o competente enólogo Bruno Motter.

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 Cemento, o espumante Lumen Brut Rosé e o ícone Field Blend.

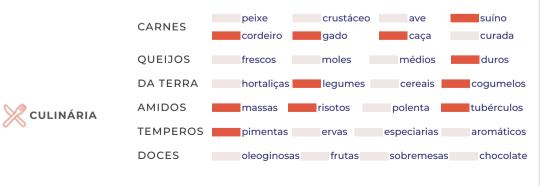
Para a elaboração do Terroir Selection (linha que nossa curadoria já citou em outras ocasiões como "um grande acerto"), são destinadas as uvas colhidas das melhores parcelas dos vinhedos da empresa. A vinificação é rigorosa e primorosa, com a fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável com temperatura 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



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



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

