VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Don Guerino Terroir Selection Teroldego 2021
Vinícola	Don Guerino
Safra	2021
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
SubRegião	Alto Feliz
Tipo	tinto
Castas	Teroldego
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho de primeiro uso (50% francês e 50% americano)
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	até 2035
Decanter	60 a 180 minutos
Premiações	

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Nem sei por onde começar a elogiar!

Vamos começar pelo produtor - se você acompanha a VinumDay há tempos, sabe que sou um grande admirador do trabalho que a família Motter realiza com sua fantástica vinícola Don Guerino. Todos na família desempenham alguma função, sendo que geralmente os holofotes ficam em quem assina os produtos, o enólogo Bruno Motter (Enólogo do Ano 2022 pela ABE – Associação Brasileira de Enologia).

Agora vamos ao vinho: sou um fã bastante antigo das vinificações da Teroldego pela Don Guerino! Ainda lá atrás, em meados dos anos 2000 quando era engarrafado como Gran Reserva, já apontava o potencial e a qualidade que a casta era capaz de atingir. Lembrando que a Don Guerino é uma das poucas vinícolas brasileiras que cultivam a Teroldego.

A linha Terroir Selection foi um grande acerto! O conceito é selecionar as melhores parcelas, dentre os 60 hectares de vinhedos próprios, das uvas mais representativas da vinícola (por hora, as escolhidas são a Teroldego, a Malbec e a Chardonnay) e vinificá-las com perfeição em pequenos lotes, visando alcançar a excelência em qualidade e tipicidade.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: púrpura intenso e profundo, intransponível, e muito brilhante

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: grande intensidade e complexidade, trazendo em primeiro plano frutas vermelhas e negras, como a cereja, a amora, o cassis e a ameixa, principalmente maduras; em seguida podemos constatar as notas de seu estágio em barricas novas de carvalho, como a baunilha e o coco, escoltadas por toques empireumáticos, lácteos, de manteiga e chocolate amargo; finalmente aparecem nuances de couro, café, tabaco e, intrigantemente, de violetas

Análise gustativa

INTENSIDADE: baixa — alta

DOÇURA: seco — doce

ACIDEZ: baixa — alta

TANINO: baixa — alta

CORPO: leve — encorpado

PERSISTÊNCIA: curta — longa

DESCRIÇÃO: volumoso, encorpado e untuoso, com taninos firmes e secantes, porém finos e polimerizados, muito bem alinhados a uma acidez suculenta, gostosa e extremamente gastronômica. O perfil de sabor é amplo, com todos os descritores aromáticos se revelando em camadas, e a persistência é muito longa

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	entrecote na manteiga de ervas, costela de gado espetada e na brasa, bife de tira na parrilla, carré de cordeiro braseado com molho cítrico, cassoulet clássico, queijos envelhecidos como roquefort