

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Don Guerino Terroir Selection Teroldego 2022
Vinícola	Don Guerino
Safra	2022
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	2036
Decanter	60 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Uma referência. Um ícone. Um verdadeiro marco da vitivinicultura brasileira. O melhor Teroldego do Brasil.

Se você acompanha a VinumDay há algum tempo, sabe que a Don Guerino ocupa um lugar especial em nossa curadoria. E não é por acaso: o trabalho realizado pela família Motter é um dos mais admiráveis do país.

Não há um único rótulo que decepcione.

Entre todos os vinhos elaborados pela vinícola, porém, há um que ocupa um lugar especial. A Don Guerino tornou-se uma verdadeira referência quando o assunto é Teroldego. Entre as poucas vinícolas brasileiras que cultivam essa variedade de origem italiana, foi uma das responsáveis por demonstrar todo o potencial que a casta pode alcançar em nosso país.

A melhor tradução desse trabalho talvez esteja na linha Terroir Selection. O conceito é selecionar, entre os 60 hectares de vinhedos próprios, as melhores parcelas das variedades mais emblemáticas da casa — atualmente Teroldego, Malbec e Chardonnay — para elaborar, em pequenos lotes, vinhos capazes de expressar o mais alto nível de qualidade e tipicidade.

Na safra 2022, foram produzidas apenas 14 barricas de carvalho de 225 litros. As uvas vieram exclusivamente da parcela nº 2, conduzida com produtividade limitada a apenas 2 kg por planta. Após a fermentação em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada e a fermentação malolática espontânea, o vinho amadureceu por 12 meses em barricas novas de carvalho francês e americano.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura intenso e profundo, intransponível, e muito brilhante

INTENSIDADE

baixa  alta

EVOLUÇÃO

primário  terciário



Análise olfativa

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 empíreumáticos, lácteos, de manteiga e chocolate amargo; finalmente aparecem nuances de couro, café, tabaco e, intrigantemente, de violetas

INTENSIDADE

baixa  alta

DOÇURA

seco  doce

ACIDEZ

baixa  alta

TANINO

baixa  alta

CORPO

leve  encorpado



Análise gustativa

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

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



CULINÁRIA

	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
--	--