VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Don Guerino Traços 2020
Vinícola	Don Guerino
Safra	2020
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
SubRegião	Alto Feliz
Tipo	tinto
Castas	Tannat, Merlot, Malbec, Teroldego e Cabernet Franc
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	14 meses em foudres e barricas de carvalho francês de primeiro e segundo uso
Temperatura de Serviço	16 a 18°C
Guarda	2028
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Traços, um vinho que safra após safra, tem presença garantida na VinumDay.

As mesclas entre paixão e inovação, trabalho árduo com investimento pesado e *expertise* internacional aliada a essência brasileira, asseguram que a família Motter não mede esforços para se superar a cada lançamento.

Diretamente de seus vinhedos, na pequena cidade de Alto Feliz (Serra Gaúcha), a Don Guerino selecionou as melhores parcelas para elaborar este *assemblage* de 5 castas: Tannat (30%), Merlot (30%), Malbec (20%), Teroldego 15%) e Cabernet Franc (5%). Cada cultivar é vinificada separadamente e, após realizado o corte, o vinho estagia por 14 meses em *foudres* novos de carvalho francês e barricas de 600 e 225 L, tanto de primeiro como de segundo uso. A produção deste exemplar limita-se a pouco mais de 15000 garrafas.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário
DESCRIÇÃO		

Análise gustativa

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

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 cordeiro e ovelha assados, carnes gordurosas e bem condimentadas, risoto de cogumelos e brie, stracotto di manzo, charcutaria e queijos