



DON GUERINO

VINHOS FINOS



Reserva Cabernet Sauvignon

VARIETADE

100% Cabernet Sauvignon

DETALHES TÉCNICOS

Produção por hectare: 9 ton/ha

Colheita: primeira semana de março

Vinhedos: Campanha - RS

Tempo de guarda: 10 anos

Grau alcoólico: 13,2%vol

Temperatura de consumo: 16-18°C

Sistema de tampa: rolha natural

VINIFICAÇÃO

Seleção manual dos cachos. Desengace dos cachos seguido de uma leve ruptura. Enchimento dos tanques (encubado). Inoculação de leveduras selecionadas. Fermentação alcoólica com temperatura controlada de 25-28°C, remontagens diários. Descube por gravidade. Fermentação malolática espontânea. Passagem por 6 meses em barricas de carvalho francês e americano.

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

Vinho varietal encorpado, com grande potencial de guarda.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Coloração vermelha rubi de média/alta intensidade. Apresenta aromas a cereja, ameixa, baunilha, azeitonas negras e café. Paladar macio e intenso, untuoso e com retro gosto agradável.



Harmonize com
queijos, massas,
pizzas e carnes
vermelhas assadas.