



DON GUERINO

VINHOS FINOS



Blanc de Blanc Nature Tradicional

VARIEDADE

100% Chardonnay

DETALHES TÉCNICOS

Produção por hectare: 8 ton/ha

Colheita: segunda semana de janeiro

Vinhedos: Alto Feliz - Serra Gaúcha

Tempo de guarda: 10 anos

Grau alcoólico: 12,5%vol

Temperatura de consumo: 6-8°C

Açúcar: 1g/l

Sistema de tampa: rolha de cortiça

VINIFICAÇÃO

Seleção manual dos cachos. Desengace dos cachos seguido de uma leve ruptura. Prensagem. Inoculação de leveduras selecionadas. Fermentação alcoólica com temperatura controlada de 15°C. Blend de vinhos reservas de no mínimo 3 safras e segunda fermentação na própria garrafa com período de autólise mínimo de 36 meses. Realização do remouage e adição de licor de expedição.

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

Espumante longa maturação sobre borras.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Coloração amarelo palha com reflexos esverdeados. Possui aromas de frutas frescas, pão tostado, confeitaria e mel. Em boca é refrescante, equilibrado e cremoso.



*Harmonize com
saladas, pizzas,
risotos, carnes
brancas, queijos,
sushis e peixes.*



2020
GUIA
DESCORCHADOS
92 PONTOS

www.donguerino.com.br