



DON GUERINO

VINHOS FINOS



Le Franc

VARIEDADE

100% Cabernet Franc

DETALHES TÉCNICOS

Produção por hectare: 6 ton/ha

Colheita: entre a última semana de fevereiro e a primeira quinzena de março

Vinhos: Alto Feliz – Serra Gaúcha

Tempo de guarda: 15 anos

Grau alcoólico: 14%vol

Temperatura ideal: 16-18°C

VINIFICAÇÃO

Seleção Manual dos cachos. Desengace seguido de uma leve ruptura. Enchimento dos tanques (encubado). Fermentação Alcoólica com leveduras selecionadas a temperatura controlada de 25 °C, com remontagens e delestages diários. Maceração pós-fermentativa. Descube por gravidade. Fermentação malolática espontânea. Passagem por 12 meses em barricas de carvalho francês (90%) e americano (10%). Mescla de barricas de primeiro, segundo e terceiro usos.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Coloração vermelha grená intensa. Aromas frutados de groselhas, ameixas, morangos, figos, notas florais, especiarias, pimenta negra, toques mentolados e sutil vegetal. Intensidade e equilíbrio. Taninos, estrutura e corpo em perfeita harmonia.



Harmonize com

Pratos de carnes vermelhas assadas ou grelhadas

Molhos com ervas finas e cogumelos.



2020
Melhor
Cabernet Franc
da Avaliação
Nacional
de Vinhos

www.donguerino.com.br