



# DON GUERINO

VINHOS FINOS



## *El Gaucho*

### *Tannat*

#### *Variedade*

100% Tannat

#### *DETALHES TÉCNICOS*

**Produção:** 2kg por planta

**Colheita:** Primeira quinzena de março

**Vinhedo:** Alto Feliz - Serra Gaúcha

**Solo:** Argiloso, de origem basáltica

**Fermentação:** Leveduras autóctones

**Tempo de guarda:** 10 anos

**Grau alcoólico:** 15% vol

**Temperatura de consumo:** 16-18°C

**Safra:** 2023

#### *VINIFICAÇÃO*

Seleção manual dos cachos. Desengace dos cachos seguido de uma leve ruptura. Enchimento dos tanques (encubado), Maceração a frio por 3 dias. Fermentação com leveduras indígenas. Fermentação alcoólica com temperatura controlada de 25°C, remontagens diárias. Descube por gravidade. Fermentação malolática espontânea. Passagem por 12 meses em barricas de carvalho francês e americano de 225L e em foudres de carvalho francês de 2.500L. Engarrafado sem filtrar.

#### *NOTAS DE DEGUSTAÇÃO*

Coloração vermelho rubi com reflexos violáceos. Aromas de frutas negras, amoras, ameixas, toque floral, aromas de especiarias como baunilha, café e chocolate aportados pela passagem em barricas de carvalho. Em boca apresenta-se equilibrado, potente, e com longa persistência.



#### *Harmonize com*

Churrasco, cordeiro assado e carnes vermelhas em geral.