



DON GUERINO

VINHOS FINOS



Sinais

Cabernet Franc

Variedade

100% Cabernet Franc

DETALHES TÉCNICOS

Produção por hectare: 10 ton/ha

Colheita: Primeira semana de fevereiro

Vinhedo: Alto Feliz - Serra Gaúcha

Tempo de guarda: 5 anos

Grau alcoólico: 14% vol

Temperatura de consumo: 16-18°C

Vedação: Rolha natural

Safra: 2025

Solo: Argila de origem de decomposição basáltica

Altitude: 450m

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 diárias. Descube por gravidade. Fermentação malolática espontânea. Estabilização, filtração e engarrafamento.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Vinho jovem, de coloração vermelha brilhante, com aromas frutados e intensos característicos da mesma uva. Vinho de corpo médio, taninos aveludados e final de boca agradável.



Harmonize com

Queijos duros, pizzas e carnes vermelhas.