



DON GUERINO

VINHOS FINOS



Espumante Demi-Sec

Variedade

70% Chardonnay e 30% Prosecco

DETALHES TÉCNICOS

Produção por hectare: 10 ton/ha

Colheita: Última semana de janeiro

Vinhedo: Serra Gaúcha

Tempo de guarda: 4 anos

Grau alcoólico: 11,5% vol

Temperatura de consumo: 4-6°C

Vedação: Rolha aglomerada com dois discos

Açúcar: 20g/L

Solo: Argila de origem de decomposição basáltica

Altitude: 450m

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 e segunda fermentação em autoclaves por 4 meses. Estabilização, filtração e engarrafamento.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Coloração amarelo com reflexos esverdeados, possui aromas florais e frutados. Em boca é refrescante, equilibrado e cremoso com leve final adocicado.



Harmonize com

Saladas, carnes brancas, queijos, sushis e peixes.