



# DON GUERINO

VINHOS FINOS



## *Reserva Pinot Noir*

### **VARIETADE**

100% Pinot Noir

### **DETALHES TÉCNICOS**

**Produção por hectare:** 7 ton/ha

**Colheita:** primeira quinzena de fevereiro

**Vinhedos:** Serra Gaúcha

**Tempo de guarda:** 5 anos

**Grau alcoólico:** 14%vol

**Temperatura de consumo:** 14-16°C

### **VINIFICAÇÃO**

Seleção manual dos cachos. Desengace dos cachos seguido de uma leve ruptura. Enchimento dos tanques (encubado). Maceração a frio por 3 dias. Inoculação de leveduras selecionadas. Fermentação alcoólica com temperatura controlada de 25°C, remontagens diários. Descube por gravidade. Fermentação malolática espontânea. Passagem por 6 meses em barricas de carvalho francês.

### **PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS**

Vinho varietal, de leve corpo e taninos macios.

### **NOTAS DE DEGUSTAÇÃO**

Coloração vermelha rubi de média intensidade, apresentando aromas a framboesa, ameixa, torrefação e especiarias. Em boca é delicado, com taninos envolventes e maduros.



**Harmonize com**  
pratos à base  
de molho funghi,  
pizzas, carnes  
de pato e filés.