



# DON GUERINO

VINHOS FINOS



## *Teroldego Origine 1880*

### **VARIETADE**

100% Teroldego

### **DETALHES TÉCNICOS**

**Produção por hectare:** 8 ton/ha

**Colheita:** última semana de fevereiro

**Vinhedos:** Alto Feliz – Serra Gaúcha

**Tempo de guarda:** 8 anos

**Grau alcoólico:** 14,5%vol

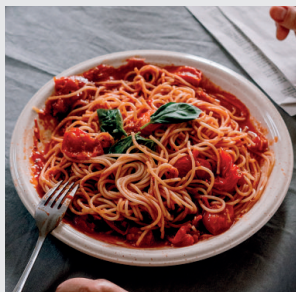
**Temperatura de consumo:** 16-18°C

### **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 9 meses em barricas de carvalho francês e americano.

### **NOTAS DE DEGUSTAÇÃO**

Coloração vermelha rubi intensa, com aromas de cereja e framboesas, notas de especiarias, chocolate e café. Vinho encorpado, denso, com taninos macios e retrogosto agradável.



**Harmonize com**  
pratos típicos da  
gastronomia Italiana:  
queijos, massas,  
pizzas e carne suína.

2019  
GUIA  
DESCORCHADOS  
**90 PONTOS**

2018 - 2019  
AVALIAÇÃO  
NACIONAL DE VINHOS  
**VINHO MAIS  
PONTUADO**

2018  
REVISTA ADEGA  
**MELHOR  
TEROLDEGO  
BRASILEIRO**

[www.donguerino.com.br](http://www.donguerino.com.br)