



# DON GUERINO

VINHOS FINOS



## *El Gaucho Tannat*

### **VARIETADE**

100% Tannat

### **DETALHES TÉCNICOS**

**Produção por hectare:** 8 ton/ha

**Colheita:** primeira quinzena de março

**Vinhedos:** Alto Feliz – Serra Gaúcha

**Tempo de guarda:** 10 anos

**Grau alcoólico:** 14%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. Fermentação com leveduras indígenas. Fermentação alcoólica com temperatura controlada de 25°C, remontagens diários. Descube por gravidade. Fermentação malolática espontânea. Passagem por 12 meses em barricas de carvalho francês e americano. Engarrafado sem filtrar.

### **NOTAS DE DEGUSTAÇÃO**

Coloração vermelho rubi com reflexos violáceos. Aromas de frutas negras, amora, 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.



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