

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Don Guerino Brut Rosé Malbec
Vinícola	Don Guerino
Safra	N.V.
País	Brasil
Região	Alto Feliz (Serra Gaúcha)
Tipo	espumante
Castas	100% Malbec
Teor Alcoólico	11.5%
Maturação	Método Charmat
Temperatura de Serviço	6° a 8°C
Guarda	até 2021
Decanter	não
Premiações	Melhor espumante rosé do Brasil - Anuário de Vinhos do Brasil 2014 Ouro - Concurso do Vinho Brasileiro 2013 Prata - Malbec al Mundo (Mendoza)

VEDANTE



Champagne

TAÇA



Flute

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O primeiro (se não o único) espumante 100% Malbec do Brasil.

Leve e muito refrescante, é considerado um dos melhores espumantes rosés brasileiros elaborados pelo método Charmat.

Mais um belo trabalho do enólogo Bruno Motter.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rosa cereja brilhante com perlage fina e persistente



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas frescas, goiaba e rosas



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

leve e muito refrescante, tem sabores predominantes de frutas vermelhas frescas

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

penne ao pesto, risoto de moranga, torta de frango, queijos frescos e moles e frutos do mar em geral



CULINÁRIA