

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Don Guerino Brut Rosé Malbec
<b>Vinícola</b>	Don Guerino
<b>Safra</b>	N.V.
<b>País</b>	Brasil
<b>Região</b>	Alto Feliz (Serra Gaúcha)
<b>Tipo</b>	espumante
<b>Castas</b>	100% Malbec
<b>Teor Alcoólico</b>	11.5%
<b>Maturação</b>	Método Charmat
<b>Temperatura de Serviço</b>	6° a 8°C
<b>Guarda</b>	até 2021
<b>Decanter</b>	não
<b>Premiações</b>	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