

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Don Guerino Lumen Brut Rosé
<b>Vinícola</b>	Don Guerino
<b>Safra</b>	N.V.
<b>País</b>	Brasil
<b>Região</b>	Serra Gaúcha
<b>SubRegião</b>	Alto Feliz
<b>Tipo</b>	espumante
<b>Castas</b>	Chardonnay e Pinot Noir
<b>Teor Alcoólico</b>	12%
<b>Maturação</b>	12 meses em autoclaves
<b>Temperatura de Serviço</b>	6 a 8 °C
<b>Guarda</b>	até 2026
<b>Decanter</b>	não
<b>Premiações</b>	90 pts Guia Descorchados

## VEDANTE



Champagne

## TAÇA



Flute

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Don Guerino nos proporciona toda a elegância e beleza da linha Lumen, em uma versão rosé.

Neste exemplar, elaborado pelo método Charmat longo, o enólogo Bruno Motter realizou um corte de 70% Chardonnay com 30% de Pinot Noir, que resultou em um espumante único, com predominância de frutas do bosque do olfato ao palato.

## 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 (cereja, morango e framboesa) e notas florais (rosas vermelhas)



### Análise gustativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

leve, cremoso e 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



### CULINÁRIA

### AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

### TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

### DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

#### DESCRIÇÃO

massas e risotos delicados, queijos frescos, saladas e frutos do mar em geral