

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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