

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Don Guerino Malbec Vintage 2022
Vinícola	Don Guerino
Safra	2022
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
SubRegião	Alto Feliz
Tipo	tinto
Castas	Malbec
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	6 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	15-30 minutos
Premiações	92 pts VINUS Concurso Internacional de Vinos y Licores

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Don Guerino é uma vinícola familiar localizada no pequeno município de Alto Feliz, na Serra Gaúcha. Focada na elaboração de vinhos de alta gama, é conhecida pela consistência e qualidade de seus produtos.

Composto por uma varietal de Malbec e outro de Torrontés, a linha Vintage traz a tona memórias de quando o enólogo Bruno Motter estudava enologia em Mendoza. A bordo de um Fiat 600 1973, ele percorria a região, e como grande fã das duas castas argentinas de maior sucesso, vislumbrava trazê-las para o Brasil.

A ideia deu muito certo e hoje a Don Guerino é uma das maiores referências dessas variedades no Brasil.

O Malbec Vintage 2022 foi elaborado com uvas totalmente desengaçadas, seguida de uma breve ruptura das películas para uma maceração a frio durante 3 dias. A fermentação se deu em tanques de aço inox e o estágio durante 6 meses em barricas de carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi com halos violáceos

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas frescas e maduras (ameixa, amora, framboesa), floral de violetas, especiarias adocicadas e picantes (favo de baunilha, canela e pimenta-preta)

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

um Malbec potente e afinado, tem todos seus componentes em equilíbrio; os taninos são elegantes e polidos, a acidez no ponto e os sabores muito gostosos; as notas de amora e alcaçuz se destacam, com nuances de café, permanecendo persistentes no fim de boca

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



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO

carnes assadas na parrilla, cordeiro assado, galetto com ervas, costelinha suína ao molho barbecue, massas com molhos condimentados, carne de panela com aipim