

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Don Guerino Monteolivo Alvarinho 2024
Vinícola	Don Guerino
Safra	2024
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
SubRegião	Alto Feliz
Tipo	branco
Castas	Alvarinho
Teor Alcoólico	14%
Maturação	15% do vinho estagiou 6 meses em barricas de carvalho francês de primeiro uso
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2032
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Monteolivo foi um dos últimos vinhedos plantados pela Don Guerino em sua propriedade em Alto Feliz, na Serra Gaúcha.

Um vinhedo marcado pelas diferentes ondulações, perfis de solo e níveis de exposição solar, fato que garante características únicas a suas uvas e resulta em vinhos de personalidade marcante.

Neste lançamento do enólogo Bruno Motter, temos um varietal de Alvarinho proveniente de uma parcela com solo de argila vermelha, originada da decomposição de rochas basálticas. A orientação do vinhedo, no sentido leste-oeste, foi pensada para a proteção dos cachos contra os fortes raios solares. Além disso, destaca-se a ínfima produção de 1,2 kg por videira.

Na adega, a fermentação se deu com leveduras selecionadas em baixa temperatura (15 °C), com 85% do vinho fermentado em tanques de aço inox e outros 15% em barricas de carvalho francês de primeiro uso. Ambas as frações permaneceram durante 6 meses sobre suas borras finas, com a realização de *battonages* periódicos.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo-palha

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

de bouquet aromático delicado, somos agraciados com notas de melão, pera, ervas de quintal frescas e um nota sutil de baunilha

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

luxuoso e envolvente, tem acidez vibrante, harmonizando com um bom corpo, sabores de frutas tropicais contrastando com especiarias adocicadas e uma persistência longa e gostosa

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

bolinho gruyere, saladas tropicais, bacalhau, moqueca de frutos do mar, peixes assados na brasa, spaghetti aos frutos do mar, risoto de camarão, polvo grelhado com batatas ao murro



CULINÁRIA