

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| <b>Vinho</b>                  | Don Guerino Terroir Selection Chardonnay 2022                        |
| <b>Vinícola</b>               | Don Guerino  |
| <b>Safra</b>                  | 2022   |
| <b>País</b>                   | Brasil   |
| <b>Região</b>                 | Serra Gaúcha   |
| <b>SubRegião</b>              | Alto Feliz   |
| <b>Tipo</b>                   | branco   |
| <b>Castas</b>                 | Chardonnay   |
| <b>Teor Alcoólico</b>         | 14%  |
| <b>Maturação</b>              | 10 meses sobre as borras finas em barricas novas de carvalho francês |
| <b>Temperatura de Serviço</b> | 10 a 12°C  |
| <b>Guarda</b>                 | 2027   |
| <b>Decanter</b>               | -  |
| <b>Premiações</b>             | 96 pts Vinus Concurso International de Vinos y Licores               |

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Borgonha

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

“Um exemplo perfeito do que a vitivinicultura brasileira é capaz” – Thiago Borne, sommelier VinumDay.

Nosso time de sommeliers é apaixonado e grande defensor dos vinhos do Brasil! Essa frase foi proferida durante a degustação do estupendo Don Guerino Terroir Selection Chardonnay – entre os diversos elogios ao líquido que estava sendo avaliado.

Obviamente, assim como em qualquer parte do nosso planeta, são produzidos vinhos de todos os níveis de qualidade, sendo que em quase 100% dos casos, quanto maior o volume, mais simples é o vinho e vice-versa. O resultado é fatídico para os enófilos: grandes vinhos são limitadíssimos!

O fato é: SIM, o BRASIL tem potencial para elaborar vinhos de padrão premium internacional, seja ele branco, tinto ou espumante (ainda podemos incluir nessa lista fortificados).

Uma das empresas que vem se destacando por possuir em sua linha diversos itens que se enquadram em vinhos de alta gama é a Don Guerino. A expressão “vinícola familiar” resume sua filosofia: TODOS os membros da família Motter possuem uma função definida, sendo que, se tratando de vinhos, quem fica em evidência é Bruno Motter, o enólogo chefe.

Na linha Terroir Selection, foram selecionadas as melhores parcelas dentre os 60 hectares de vinhedos

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

amarelo palha brilhante

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

frutas tropicais maduras, como o abacaxi, o pêssego e a carambola, acompanhadas de toques de chocolate branco, manteiga e baunilha

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

envolvente, com bom corpo e estrutura, aliando ótima cremosidade e uma acidez crocante e salivante

### 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 de bacalhau, caldo verde, moqueca de frutos do mar, peixes assados na brasa, spaghetti aos frutos do mar, risoto de camarão, polvo grelhado com batatas ao murro



### CULINÁRIA

próprios para, nas palavras da empresa, representar “a vocação natural de nosso terroir”.

Então, as melhores uvas da casta Chardonnay são destinadas para a linha Terroir Selection! Tudo começa ainda no vinhedo, com uma seleção manual dos melhores cachos. Ao chegar à vinícola, o desengace é feito e os grãos sofrem uma leve ruptura para serem prensados. O mosto é colocado em barricas novas de carvalho francês de 228 litros com tosta específica para vinhos brancos provenientes da Borgonha, onde acontece a fermentação alcoólica com leveduras selecionadas a uma temperatura controlada de 14 a 16°C. O vinho ainda permanece nas barricas em contato com as borras finas por mais 10 meses antes de ser levemente filtrado, estabilizado e, finalmente, engarrafado.