

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Don Guerino Terroir Selection Teroldego 2021
<b>Vinícola</b>	Don Guerino
<b>Safra</b>	2021
<b>País</b>	Brasil
<b>Região</b>	Serra Gaúcha
<b>SubRegião</b>	Alto Feliz
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Teroldego
<b>Teor Alcoólico</b>	14,5%
<b>Maturação</b>	12 meses em barricas de carvalho de primeiro uso (50% francês e 50% americano)
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	até 2035
<b>Decanter</b>	60 a 180 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Nem sei por onde começar a elogiar!

Vamos começar pelo produtor - se você acompanha a VinumDay há tempos, sabe que sou um grande admirador do trabalho que a família Motter realiza com sua fantástica vinícola Don Guerino. Todos na família desempenham alguma função, sendo que geralmente os holofotes ficam em quem assina os produtos, o enólogo Bruno Motter (Enólogo do Ano 2022 pela ABE – Associação Brasileira de Enologia).

Agora vamos ao vinho: sou um fã bastante antigo das vinificações da Teroldego pela Don Guerino! Ainda lá atrás, em meados dos anos 2000 quando era engarrafado como Gran Reserva, já apontava o potencial e a qualidade que a casta era capaz de atingir. Lembrando que a Don Guerino é uma das poucas vinícolas brasileiras que cultivam a Teroldego.

A linha Terroir Selection foi um grande acerto! O conceito é selecionar as melhores parcelas, dentre os 60 hectares de vinhedos próprios, das uvas mais representativas da vinícola (por hora, as escolhidas são a Teroldego, a Malbec e a Chardonnay) e vinificá-las com perfeição em pequenos lotes, visando alcançar a excelência em qualidade e tipicidade.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

**DESCRIÇÃO** púrpura intenso e profundo, intransponível, e muito brilhante

**INTENSIDADE** baixa alta  
**EVOLUÇÃO** primário terciário



### Análise olfativa

**DESCRIÇÃO** grande intensidade e complexidade, trazendo em primeiro plano frutas vermelhas e negras, como a cereja, a amora, o cassis e a ameixa, principalmente maduras; em seguida podemos constatar as notas de seu estágio em barricas novas de carvalho, como a baunilha e o coco, escoltadas por toques empíreumáticos, lácteos, de manteiga e chocolate amargo; finalmente aparecem nuances de couro, café, tabaco e, intrigantemente, de violetas

**INTENSIDADE** baixa alta  
**DOÇURA** seco doce  
**ACIDEZ** baixa alta  
**TANINO** baixa alta  
**CORPO** leve encorpado  
**PERSISTÊNCIA** curta longa



### Análise gustativa

**DESCRIÇÃO** volumoso, encorpado e untuoso, com taninos firmes e secantes, porém finos e polimerizados, muito bem alinhados a uma acidez suculenta, gostosa e extremamente gastronômica. O perfil de sabor é amplo, com todos os descritores aromáticos se revelando em camadas, e a persistência é muito longa

<b>CARNES</b>	peixe	crustáceo	ave	suíno
	cordeiro	gado	caça	curada
<b>QUEIJOS</b>	frescos	moles	médios	duros
<b>DA TERRA</b>	hortaliças	legumes	cereais	cogumelos
<b>AMIDOS</b>	massas	risotos	polenta	tubérculos
<b>TEMPEROS</b>	pimentas	ervas	especiarias	aromáticos
<b>DOCES</b>	oleginosas	frutas	sobremesas	chocolate



CULINÁRIA

entrecote na manteiga de ervas, costela de gado espetada e na  
DESCRIPÇÃO brasa, bife de tira na parrilla, carré de cordeiro braseado com  
molho cítrico, cassoulet clássico, queijos envelhecidos como  
roquefort