

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Família Bebber Maragato Cuvée
Vinícola	Família Bebber
Safra	N. V.
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha, Serra do Sudeste e Campanha
Tipo	tinto
Castas	Merlot, Cabernet Franc, Touriga Nacional, Malbec, Marselan e Tannat
Teor Alcoólico	13.5%
Maturação	18 meses em barricas de carvalho francês e americano
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2027
Decanter	30 - 45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Maragato – substantivo masculino: nome dado aos sulistas que iniciaram a Revolução Federalista no Rio Grande do Sul em 1893. Os maragatos eram identificados pelo uso de um lenço vermelho no pescoço. A Revolução Federalista foi uma guerra civil logo após a Proclamação da República do Brasil. O objetivo era libertar o estado do domínio de Júlio de Castilhos, o presidente do Estado, e assim conquistar maior autonomia e descentralizar o poder da recém-proclamada república. Liderados por Gaspar da Silveira Martins, os rebeldes foram chamados de “maragatos” para denegrir a imagem dos revolucionários. O termo teria origem na região espanhola de Maragateria, cujos habitantes seriam bandoleiros, mercenários e de péssimos costumes. Porém, o tiro saiu pela culatra – a designação acabou gerando simpatia popular e os próprios insurgentes passaram a se denominar maragatos. Os rebeldes foram derrotados em 1895, porém anos depois, novos revolucionários liderados por Assis Brasil, voltaram a se intitular maragatos, na Revolução de 1923, novamente contra o Estado (presidido por Borges de Medeiros) e novamente derrotados. Em homenagem a estes idealistas maragatos, a vinícola Família Bebber criou o seu vinho ícone. Um assemblage dos melhores vinhos, das melhores uvas provenientes dos melhores vinhedos de diferentes terroirs. Após trabalhar em algumas vinícolas na Serra Gaúcha, o enólogo Felipe Bebber convocou seu pai e seu irmão para constituírem a vinícola Família Bebber, localizada em Flores da Cunha. Nova no mercado, a vinícola apostou em elaborar vinhos de qualidade, em detrimento da quantidade. O reconhecimento não demorou a acontecer: em 2016, na Grande Prova de Vinhos do Brasil, foi eleita a Vinícola Revelação, e em 2017 o mesmo concedeu à empresa, além do título de Melhor Tannat do Brasil, diversas medalhas para seus vinhos e espumantes. Em ascensão no mundo da enologia, Felipe finalmente concretizou seu sonho de assinar sua obra-prima, e

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura intenso, profundo e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas negras maduras (groselha, blueberry e ameixa), especiarias doces (baunilha), tabaco, chocolate amargo, eucalipto, cogumelos e notas defumadas

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

muito equilibrado, com taninos firmes e muito bem polymerizados em harmonia com uma acidez salivante extremamente bem dosada. O perfil de sabor traz frutas negras maduras, cacau, café, fumaça e um toque mineral de giz

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

carnes suculentas e untuosas grelhadas ou assadas, cordeiro estaqueado, porco no rolete, risoto de linguiça campeira e cogumelos, ossobuco ao vinho com polenta mantecata, charcutaria e queijos



CULINÁRIA

assim criou o **Maragato Cuvée**.
Trata-se de um vinho de autor com uma proposta extremamente ousada!
É composto por **seis castas**: Merlot e Cabernet Franc provenientes da Serra Gaúcha, Touriga Nacional, Malbec e Marselan da Serra do Sudeste, e Tannat da Campanha Gaúcha. Os vinhos são vinificados em tanques de aço inoxidável, onde realizam as fermentações alcoólica e malolática. Então são colocados em barricas de carvalho francês e americano. Com o passar dos meses, são selecionadas as barricas que apresentam o melhor desempenho, e nestas o amadurecimento mínimo para compor o Maragato Cuvée é de 18 meses.
Este primeiro lote é constituído de **três safras**, e é aqui que reside a **alma** deste vinho: o próximo lote, no ano que vem, terá quatro safras; no lote seguinte, cinco safras... e assim por diante. **É um vinho que contará a trajetória da empresa, a história da vinícola.** O conceito é que daqui a vinte, trinta ou cinquenta anos o vinho continue sendo elaborado desta forma, sempre com uma pequena parcela de cada safra. Ótima ideia, não é mesmo?
Conhecendo o trabalho do Felipe e portando essas informações, confessamos que estávamos ansiosíssimos para realizar sua degustação. Na taça foram comprovados os motivos que estão transformando o Felipe Bebbber em um grande nome da enologia brasileira – o vinho é **FANTÁSTICO**!