

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Garbo Alicante Bourbon 2023
<b>Vinícola</b>	Garbo Enologia Criativa
<b>Safra</b>	2023
<b>País</b>	Brasil
<b>Região</b>	Serra Gaúcha
<b>SubRegião</b>	Monte Belo do Sul
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Alicante Bouschet
<b>Teor Alcoólico</b>	14%
<b>Maturação</b>	10 meses, sendo 50% do vinho em barricas de carvalho francês e 50% em barris de Whiskey turfado
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2033
<b>Decanter</b>	30 minutos a 45 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Garbo Enologia Criativa nasceu para desafiar padrões e propor novas experiências no mundo do vinho. Por trás do projeto estão os enólogos Andrei Bellé, Guilherme Caio e Jhonatan Marini, que transformam ousadia e criatividade em rótulos únicos.

Neste exemplar, eles dão protagonismo à Alicante Bouschet, uva de intensidade marcante, colhida em Monte Belo do Sul, Serra Gaúcha. É um vinho com 10 meses de maturação, sendo metade em barricas de carvalho francês e metade em barris de Whiskey turfado.

O resultado? Um tinto encorpado, vibrante e cheio de personalidade, que une a potência da Alicante ao toque ousado da maturação em bourbon.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

rubi profundo

#### INTENSIDADE

baixa  alta

#### EVOLUÇÃO

primário  terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

frutas negras, frescas e maduras (amora, ameixa, jabuticaba), especiarias adocicadas e picantes (canela, pimenta-do-reino), tabaco e nuances de cacau

#### INTENSIDADE

baixa  alta

#### DOÇURA

seco  doce

#### ACIDEZ

baixa  alta

#### TANINO

baixa  alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve  encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta  longa

#### DESCRIÇÃO

bom corpo, equilíbrio e estrutura, com taninos presentes, firmes e maduros, envoltos em uma acidez franca; os sabores refletem as notas olfativas, com destaque para a intensidade de fruta e um final muito gostoso

#### 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

tortellini ao brodo, spaghetti à bolognesa, massas de recheios diversos como abóbora e frango com espinafre, lasanha ao molho vermelho, tábua de frios como salame, presunto curado e mortadela, queijos duros como parmesão, aceto balsâmico



### CULINÁRIA