VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Garbo Cherry Bomb Pinot Clarete 2022
Vinícola	Garbo Enologia Criativa
Safra	2022
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
SubRegião	Monte Belo do Sul
Tipo	tinto
Castas	Pinot Noir
Teor Alcoólico	11,9%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	10 a 14°C
Guarda	2028
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Garbo Enologia Criativa nasceu da união de três enólogos — Andrei Bellé, Guilherme Caio e Jhonatan Marini — que compartilham a proposta de criar vinhos autorais, ousados e descontraídos. No portfólio, há desde varietais até blends, todos muito criativos.

Desde 2020, a vinícola ocupa um casarão histórico no roteiro turístico Caminhos de Pedra, em Bento Gonçalves, oferecendo experiências de degustação, harmonização e venda dos seus exemplares.

Entre os destaques, está o Cherry Bomb, um Pinot Noir elaborado com uvas de Monte Belo do Sul, na Serra Gaúcha. Leve, fresco e vibrante, é um clarete que se adapta perfeitamente ao paladar e ao clima tropical do Brasil.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário
DESCRIÇÃO		

Análise gustativa

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

CULINÁRIA

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 canapés, camarão empanado, spring rolls, fish and chips, terrine de aves, frango defumado, spaghetti ao sugo