

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Garbo Colaborativo Cabernet & Merlot 2020
<b>Vinícola</b>	Garbo Enologia Criativa
<b>Safra</b>	2020
<b>País</b>	Brasil
<b>Região</b>	Serra Gaúcha
<b>SubRegião</b>	Vale dos Vinhedos
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	
<b>Teor Alcoólico</b>	13,2%
<b>Maturação</b>	8 meses em barricas de carvalho francês
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18°C
<b>Guarda</b>	2025
<b>Decanter</b>	15 a 30 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Em busca do novo, tentando fugir do óbvio e do tradicional. Foi assim que os três amigos e, agora, também sócios, criaram a **Garbo Enologia Criativa**. Andrei Bellé, Guilherme Caio e Jhonatan Marini cursaram juntos Enologia, tendo, portanto, a paixão mútua pelo vinho como combustível para este projeto inovador lançado em **Bento Gonçalves**.

Em um dos roteiros turísticos mais famosos da região, o **Caminhos de Pedra**, um casarão antigo, com um toque contemporâneo, chama a atenção dos visitantes que por lá passam e têm a oportunidade de degustar rótulos primorosos, elaborados em conjunto com vinícolas da região.

A linha **Garbo Colaborativa** foi construída a partir de parcerias com enólogos e vinícolas da região, que se uniram aos jovens sócios com o objetivo de entregar **vinhos com a personalidade da Serra Gaúcha**.

Quem assina este **corte 50% Merlot e 50% Cabernet Sauvignon** é o enólogo **André Larentis**, da Vinícola Larentis. Com **uvas provenientes do Vale dos Vinhedos**, este exemplar foi elaborado na safra 2020, permanecendo por **8 meses em barricas de carvalho francês**.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

### DESCRIÇÃO

rubi de alta intensidade, com reflexos violáceos

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário



### Análise olfativa

### DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras, frescas e maduras (cassis, framboesa), especiarias adocicadas e picantes (cravo-da-índia, pimenta-preta), nuances agradáveis de folha de tomate

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta



### Análise gustativa

CORPO leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa

### DESCRIÇÃO

apresenta equilíbrio e vivacidade, seus taninos são macios e a acidez refrescante; o aspecto frutado predomina, com notas especiadas delicadas, oriundas da passagem por carvalho

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



### CULINÁRIA

DESCRIÇÃO fortaia, carnes vermelhas, carnes brancas ao molho, ragu de carne, risoto de cogumelos, massas com molhos vermelhos, massas recheadas, polenta mole ao molho de carnes