

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Garbo Colapso 2024
Vinícola	Garbo Enologia Criativa
Safra	2024
País	Brasil
Região	Campanha Gaúcha
Tipo	tinto
Castas	Marselan, Teroldego e Ancelotta
Teor Alcoólico	14%
Maturação	7 meses em contato com aduelas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2034
Decanter	30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Uma das vinícolas que nos encanta já há bastante tempo é a **Garbo Enologia Criativa.**
 Na **Garbo,** a **criatividade enológica** não está restrita ao seu nome, ela é realmente vivida! Algo que pode ser comprovado por sua linha de produtos que, inclusive, diversos deles já estiveram aqui no palco da **VinumDay.**
 Criar, inovar e se distinguir, mesclando a sinergia única entre o homem e a natureza. Essa é proposta defendida pelos sócios **Andrei Bellé, Guilherme Caio e Jhonatan Marini.** Ao desafiar os padrões, os três amigos, que também são enólogos, concretizam seus objetivos e dão vida a vinhos autorais, irreverentes, repletos de personalidade, que esbanjam vida e inovação.
 O protagonista da vez é o **Colapso 2024,** um delicioso blend de uvas oriundas do terroir da **Campanha Gaúcha.**
 "Mergulhados nas turbulências do mundo moderno, onde as distrações, o excesso de estímulos e, especialmente, a velocidade das informações criam um ambiente hostil em nossas mentes, encontrar a calma e a paz de espírito é um desafio diário. **Colapso** é justamente um convite à consciência: a persistir na busca pela calma e pela conexão com o que nos permite criar e viver em plenitude." – **Garbo Enologia Criativa.**
 Trata-se de um blend composto por **Teroldego e Ancelotta,** provenientes de Bagé, e por **Marselan,** oriunda de Sant'Ana do Livramento. As variedades são vinificadas separadamente em tanques de aço inox e, enquanto a Ancelotta realiza uma maceração de 14 dias para a potencialização da extração de polifenóis, a Teroldego e a Marselan permanecem apenas 10 dias em contato com as cascas.
 Findada a malolática, o **corte com percentuais secretos** é realizado e o vinho **amadurece por 7 meses** em tanques de inox com aduelas de carvalho americano.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

cereja, ameixa e amora maduras, acompanhadas por notas de pimenta-preta, alcaçuz, cacau e toques tostados

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

revela bom corpo e excelente estrutura, sustentados por taninos presentes e bem polidos; a textura é aveludada, enquanto as notas de frutas negras maduras surgem acompanhadas por nuances especiadas; o final é de boa intensidade e persistência

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

saladas com molho e lascas de queijo, vegetais na brasa, massas ao molho pesto e de tomates, aves assadas, filé mignon suíno ao molho agri-doce, risoto de tomate seco e rúcula, penne aos quatro queijos



CULINÁRIA

