

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Garbo Evoluto Rosé Sur Lie
Vinícola	Garbo Enologia Criativa
Safra	N. V.
País	Brasil
Região	Pinto Bandeira (Serra Gaúcha)
Tipo	espumante
Castas	60% Chardonnay e 40% Pinot Noir
Teor Alcoólico	12%
Maturação	24 meses em garrafa, com autólise das leveduras
Temperatura de Serviço	6°C a 8°C
Guarda	até 2024
Decanter	-
Premiações	91 pontos Guia Descorchados

VEDANTE



Champagne

TAÇA



Flute

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Os autores do **Garbo Evoluto Rosé Sur Lie** são os jovens enólogos Andrei Bellé, Guilherme Caio e Jhonatan Marini, proprietários da **Garbo Enologia Criativa**, vinícola com sede em Bento Gonçalves e que já esteve em nossos holofotes anteriormente com um tinto interessantíssimo.

Inspirados na **infinita evolução da natureza que se renova e aperfeiçoa através do tempo**, como os próprios descrevem a mudança a que o espumante se submete em garrafa, fruto da ação das leveduras *sur lie* até o momento do desenvolvimento, entregam ao degustador um *rosé* festivo, moderno e com o despojamento ideal.

Em taça se apresenta de linda cor salmão, com a turbidez esperada, dada a presença das leveduras. Nos aromas tem-se frutas vermelhas e tropicais, rodeadas de notas cítricas refrescantes. Framboesa, carambola e melão amarelo recebem a companhia de pomelo e *grapefruit*, com um leve toque de temperos frescos e grama cortada.

No palato é **deliciosamente cremoso**, com a fruta bem fresca aparecendo junto à ótima acidez, resultando intenso e longo em sua marcante citricidade.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO linda cor salmão, com a turbidez esperada, dada a presença das leveduras

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO frutas vermelhas e tropicais, rodeadas de notas cítricas refrescantes; framboesa, carambola e melão amarelo recebem a companhia de pomelo e *grapefruit*, com um leve toque de temperos frescos e grama cortada

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta

CORPO leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO deliciosamente cremoso, com a fruta bem fresca aparecendo junto à ótima acidez, resultando intenso e longo em sua marcante citricidade

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 frutos do mar frescos com temperos leves, tais como sushi, sashimi, tiraditos e ceviches, tartare de salmão, salada de macarrão e spring rolls