

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Garbo Los Hermanos Malbec Tannat 2023
Vinícola	Garbo Enologia Criativa
Safra	2023
País	Brasil
Região	Serra do Sudeste e Campanha Gaúcha
Tipo	tinto
Castas	Malbec e Tannat
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	6 meses em contato com aduelas de carvalho francês e americano
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2032
Decanter	20 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

À frente da Garbo Enologia Criativa, os enólogos Andrei Bellé, Guilherme Caio e Jhonatan Marini fazem da criatividade uma ferramenta para explorar novas combinações e interpretações, sempre com muita liberdade. Seus vinhos são de qualidade extraordinária e muitos deles, inclusive, já passaram pelo palco da VinumDay.

Agora, essa proposta ganha uma combinação especialmente interessante.

E se duas grandes castas da América do Sul se encontrassem em terras gaúchas?

É justamente dessa provocação que nasce o Los Hermanos Malbec Tannat 2023. Tannat de Bagé, na Campanha Gaúcha, e Malbec de Encruzilhada do Sul, na Serra do Sudeste, formam um blend intenso e expressivo, que aproxima diferentes territórios e presta uma bela homenagem à cultura do vinho que une Brasil, Argentina e Uruguai.

Na elaboração, seis meses de maturação com aduelas de carvalho francês e americano acrescentam mais camadas ao conjunto.

Um encontro improvável, mas surpreendentemente harmônico na taça.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas negras maduras, como ameixa e amora, acompanhadas por nuances de violeta e especiarias; a passagem por carvalho acrescenta notas de cacau, café, baunilha e um delicado toque tostado

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

bom corpo e boa estrutura, com fruta madura em destaque, acidez equilibrada e taninos abundantes, porém macios e bem integrados; as notas de cacau, café e baunilha reaparecem em boca, contribuindo para um perfil mais gastronômico e persistente

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

carnes assadas na parrilla, cordeiro assado, galeto com ervas, costelinha suína ao molho barbecue, massas com molhos condimentados, carne de panela com aipim