

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Garbo Potenza Tannat 2022
Vinícola	Garbo Enologia Criativa
Safra	2022
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
SubRegião	Guaporé
Tipo	tinto
Castas	Tannat
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês e americano
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2035
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Garbo Enologia Criativa nasceu da amizade de 3 enólogos, Andrei Bellé, Guilherme Caio e Jhonatan Marini, que juntos promovem rótulos ousados, tanto varietais quanto blends, algumas vezes criados com variedades pouco convencionais no Brasil. Desde 2020, a Garbo ocupa um casarão antigo no roteiro turístico Caminhos de Pedra, em Bento Gonçalves, onde é possível degustar, harmonizar e adquirir os excelentes rótulos que a marca oferece. Consolidando-se como um ótimo exemplar da safra 2021, Potenza é um varietal elaborado com uvas de Tannat provenientes da cidade de Guaporé, na Serra Gaúcha. Seu rótulo, onde consta um elefante segurando um ramalhete, fornece claros indícios do que este rótulo entrega: a robustez e grandeza da variedade, esculpida em um vinho elegante e bem estruturado. A maturação envolveu o contato com barricas de carvalho francês e americano durante 12 meses.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras como cereja, ameixa, groselha e jabuticaba, toques de alcaçuz, pimenta-do-reino, piso florestal, além de notas adquiridas durante os 12 meses de estágio em barricas francesas e americanas, como baunilha, chocolate e lascas de coco; no fundo, ainda revela sutis notas que remetem a café e tosta

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

mostra um ótimo corpo, acidez suculenta e taninos "gentis"; tem intensidade, sendo que no perfil de sabores, a fruta está bem saliente, culminando em notas de baunilha e lascas de coco no fim de boca

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

entrecote na manteiga de ervas, assado de tira e maminha na parrilla, picanha inteira assada no forno, peito de pato grelhado, carré de cordeiro braseado com molho de hortelã



CULINÁRIA