

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Garbo Ripazzo Cabernet Sauvignon 2024
Vinícola	Garbo Enologia Criativa
Safra	2024
País	Brasil
Região	Serra do Sudeste
SubRegião	Encruzilhada do Sul
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Sauvignon
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	12 meses em contato com carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2033
Decanter	30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Ripasso é um método tradicional do Vêneto, no norte da Itália — mais precisamente da famosa Valpolicella. O nome significa literalmente “repassado”, e descreve um processo engenhoso: depois da fermentação dos potentes Amarone ou Recioto, suas cascas ainda têm muito a oferecer. É aí que entra o Ripasso, quando um vinho Valpolicella “normal” é repassado sobre essas cascas, ganhando uma segunda fermentação que adiciona corpo, cor e complexidade.

Inspirada nesse saber ancestral, a Garbo Enologia Criativa resolveu fazer a sua própria releitura — com alma brasileira e muita originalidade.

O ponto de partida foi um Cabernet Sauvignon de Encruzilhada do Sul, vinificado tradicionalmente em tanques de aço inox com controle de temperatura e mantido por 12 meses em contato com carvalho. No ano seguinte, esse vinho voltou à vida em uma segunda fermentação sobre as cascas de Alicante Bouschet.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO
vermelho rubi

INTENSIDADE
baixa alta
EVOLUÇÃO
primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO
aromas intensos de frutas negras maduras — ameixa, amora e cereja — combinados a notas vibrantes de cacau, café, alcaçuz e pimenta, finalizando com elegantes nuances de tabaco

INTENSIDADE
baixa alta
DOÇURA
seco doce
ACIDEZ
baixa alta
TANINO
baixa alta
CORPO
leve encorpado
PERSISTÊNCIA
curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO
no paladar, apresenta-se refinado e estruturado, com bom corpo, taninos polidos e acidez equilibrada que realça a fruta vibrante, conduzindo a um final persistente e marcante

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
talharim ao sugo, bife à parmegiana, risoto de porcini, cortes clássicos de salumeria e antepastos em geral