VINUM·DAY
est. 2014

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

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

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

Análise gustativa

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

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

CULINÁRIA

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