

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Gonzalo Guzmán Garboso 2020
Vinícola	Gonzalo Guzmán
Safra	2020
País	Chile
Região	Valle del Maipo
SubRegião	Pirque
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Petit Verdot
Teor Alcoólico	14%
Maturação	18 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030+
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	92 pts La Cav

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Gonzalo Guzmán constituiu uma carreira de destaque na Viña El Principal. Durante 16 anos foi o enólogo responsável pela elaboração de alguns dos mais renomados vinhos Ultra-Premium do Maipo. A consequente experiência o tornou um especialista em Cabernet Sauvignon, a clássica variedade que cunhou a fama de "Bordeaux da América do Sul" a região.

No entanto, em meados de 2020, Guzmán passou o bastão da El Principal para Marco Puyó, com o intuito de se dedicar integralmente a um projeto autoral - Vinos G².

Na Vinos G², Guzmán utiliza seu caráter estritamente meticuloso para elaborar exemplares de parcelas muito pequenas e específicas da micro-região de Maipo Andes, seguindo estratégias que vão do extremamente inovador ao intimamente clássico. A empreitada foi tão certa, que em 2021, logo após lançar sua gama, toda a produção foi comercializada em menos de 6 meses.

O Garboso é seu vinho ícone. Trata-se de um *blend* protagonizado pela Cabernet Sauvignon (44%), complementado com 40% de Cabernet Franc e 16% de Petit Verdot. A vinificação foi feita em tanques de aço inox com leveduras naturais, e o amadurecimento ocorreu por 18 meses em barricas de carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

notas de cereja, ameixa, framboesa e mirtilos, escoltadas por ervas de quintal frescas e especiarias, como pimenta-do-reino, anis, cravo, cacau, além de traços minerais de grafite e toques muito singelos de baunilha.

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta



Análise gustativa

CORPO leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRIÇÃO é volumoso, tem acidez suculenta, taninos bem polidos, grande amplitude e alta persistência; o *aftertaste* é delicioso e longo

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 espetinhos de frango à moda asiática, magret de pato com purê de batata baroa, sanduíche de pulled pork, beef bourguignon, maminha marinada na brasa, tartine de camembert com nozes e figo, charcuterie clássica