

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Guatambu Tinto Brut Noir de Merlot
Vinícola	Vinícola Guatambu
Safra	2021
País	Brasil
Região	Campanha Gaúcha
SubRegião	Dom Pedrito
Tipo	espumante
Castas	100% Merlot
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	8 meses de autólise
Temperatura de Serviço	6 a 8 °C
Guarda	2024
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



TAÇA



APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Diretamente dos pampas Gaúchos, do terroir de Dom Pedrito, a Vinícola Guatambu mostra-se bastante audaciosa ao elaborar um espumante tinto. Tamanha ousadia atinge outro patamar quando verificada que sua composição é exclusiva de uvas Merlot.

Nas últimas décadas, a região cresceu significativamente no cenário nacional, reconhecimento este obtido pela criação da recente I.P. Campanha Gaúcha. O clima seco e quente do verão, os invernos rigorosos e a elevada exposição solar da região vitícola mais meridional do país, asseguram a excelente maturação das uvas.

Este Brut Noir foi elaborado pelo método tradicional, com merlots provenientes de colheita manual, fermentados com controle de temperatura (14 e 16 °C) por 27 dias, e fermentação malolática inclusa. Após adição do licor de tiragem, permanece por 8 meses em autólise de leveduras.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual	DESCRIÇÃO	coloração vermelho grená com perlage fina consiste
	INTENSIDADE	baixa <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> alta
Análise olfativa	EVOLUÇÃO	primário <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> terciário
	DESCRIÇÃO	frutas vermelhas maduras (morango, cereja), com notas de cacau e amendoas.
Análise gustativa	INTENSIDADE	baixa <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> alta
	DOÇURA	seco <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> doce
	ACIDEZ	baixa <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> alta
	TANINO	baixa <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> alta
	CORPO	leve <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> encorpado
	PERSISTÊNCIA	curta <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> longa
	DESCRIÇÃO	apresenta acidez salivante e taninos ao ponto, com destaque para as notas de cacau e amêndoas em seu agradável final de boca



CULINÁRIA

CARNES	<div></div> peixe	<div></div> crustáceo	<div></div> ave	<div></div> suíno
	<div></div> cordeiro	<div></div> gado	<div></div> caça	<div></div> curada
QUEIJOS	<div></div> frescos	<div></div> moles	<div></div> médios	<div></div> duros
DA TERRA	<div></div> hortaliças	<div></div> legumes	<div></div> cereais	<div></div> cogumelos
AMIDOS	<div></div> massas	<div></div> risotos	<div></div> polenta	<div></div> tubérculos
TEMPEROS	<div></div> pimentas	<div></div> ervas	<div></div> especiarias	<div></div> aromáticos
DOCES	<div></div> oleoginosas	<div></div> frutas	<div></div> sobremesas	<div></div> chocolate
DESCRIÇÃO	carnes vermelhas, carnes brancas ao molho, ragu de carne, risoto de cogumelos, massas com molhos vermelhos, massas recheadas, polenta mole ao molho de carnes			