

## 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



Champagne

## TAÇA



Flute

## 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

DESCRÍÇÃO coloração vermelho grená com *perlage* fina consiste

### Análise olfativa

INTENSIDADE baixa alta  
EVOLUÇÃO primário terciário

DESCRÍÇÃO frutas vermelhas maduras (morango, cereja), com notas de cacau e amendoas.

### Análise gustativa

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta

CORPO leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRÍÇÃO apresenta acidez salivante e taninos ao ponto, com destaque para as notas de cacau e amêndoas em seu agradável final de boca

## 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

DESCRÍÇÃO carnes vermelhas, carnes brancas ao molho, ragu de carne, risoto de cogumelos, massas com molhos vermelhos, massas recheadas, polenta mole ao molho de carnes