

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

DESCRIÇÃO

coloração vermelho grená com *perlage* fina consiste



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

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



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

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

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

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



CULINÁRIA