

<https://www.guatambuvinhos.com.br/produto/guatambu-noite-do-pampa/>



## Guatambu Tinto Brut Noir de Merlot

É o único espumante tinto do Brasil elaborado 100% com uvas Merlot. Ao servi-lo, chama a atenção a elegância e persistência do *perlage* e coloração rubi. No paladar é surpreendente pois combina os taninos aveludados com uma sensação refrescante. Elaborado pelo Método *Champenoise*. Este espumante possui o Selo de Indicação de Procedência.

**UVA**

Merlot

**SAFRA**

2021

**GRAU ALCOÓLICO**

12,5%

**CONSUMO**

5 a 7°C

**HARMONIZAÇÃO**

Pratos gordurosos, como feijoada e carne de cordeiro

**TERROIR**

Campanha Gaúcha

**TEMPO**

Este vinho não passou por barrica

## • DESCRIÇÃO

**Terroir:** Clima: Situada no coração do pampa gaúcho, em Dom Pedrito, na fronteira com o Uruguai, a produção das uvas é marcada por um terroir com mais de 2.300 horas de luminosidade durante o período vegetativo da videira e escassez de chuvas no verão, garantindo a maturação fenólica das uvas e a opulência de seus vinhos. O clima subtropical úmido com invernos rigorosos, grandes geadas, amplitude térmica e o famoso vento Minuano geram uma combinação de fatores que propiciam o desenvolvimento ideal do ciclo da videira e a maturação completa de seus cachos.

**Solo:** denominado Luvissole Háptico Órtico típico, possuindo teor de argila intermediário com pedras intercaladas. Este solo deriva de granulitos, geologicamente uma das mais antigas rochas do Rio Grande do Sul, cujas frações originais apontam para uma idade de cerca de 2,6 bilhões de anos.

**Vinificação:** As uvas Merlot foram colhidas manualmente dos vinhedos próprios da Guatambu, após foram resfriadas por 36 horas em câmara fria, desengaçadas, maceradas e prensadas. A clarificação do mosto foi realizada por flotação. A fermentação alcoólica foi a temperatura controlada entre 14 e 16°C, com uso de levedura selecionada e duração de 27 dias. A fermentação malolática foi finalizada. Após foi adicionado o licor de tiragem para sua segunda fermentação ocorrer em garrafa, método este denominado tradicional. O tempo de autólise mínimo é de 8 meses.

**Descrição Sensorial:** É o único espumante tinto do Brasil elaborado 100% com uvas Merlot. Ao servi-lo, chama a atenção a elegância e persistência do perlage e da coroa num mar de cor rouge. Apresenta aromas de cereja e morango. Ao paladar, untuoso e cremoso, sente-se os taninos da uva Merlot e uma interessante mistura de chocolate amargo, amêndoas tostadas e geleia de morango que convidam a seguir degustando, ainda mais se harmonizado com pratos gordurosos, como feijoada, carne de cordeiro e porco.

Lote limitado de 5.000 garrafas.

*Safra 2021. Almoço em 26/03/2022. Guatambu Estância do Vinho.*