

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Cão Perdigueiro Chardonnay e Trebbiano 2022
Vinícola	Cão Perdigueiro
Safra	2022
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
SubRegião	Farroupilha
Tipo	branco
Castas	Chardonnay e Trebbiano
Teor Alcoólico	12%
Maturação	de 4 a 6 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	6 a 8 °C
Guarda	2027
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A marca Cão Perdigueiro foi criada em 2017 pelo enólogo Arlindo Menoncin. Seus vinhos são elaborados com variedades de uvas "caçadas" pelo enólogo, que realiza um trabalho de "cão farejador", em busca das melhores parcelas em diversos produtores do Brasil.

Menoncin não possui vinhedo, tampouco vinícola, mas utiliza a estrutura de terceiros para fazer suas próprias vinificações, sempre na origem. Este vinho consiste em um corte de iguais frações entre Chardonnay e Trebbiano, uvas provenientes de uma localidade chamada Jacinto, na divisa entre Farroupilha e Pinto Bandeira, na Serra Gaúcha.

Esta é a segunda safra deste exemplar, lançado em 2021 para homenagear os profissionais da saúde que atuaram na pandemia de COVID-19. Com uma produção limitada a 977 garrafas, a vinificação de ambas as castas ocorreu separadamente, em tanques de aço inox. Após, foi realizado um estágio em barricas de carvalho francês, Trebbiano durante 4 meses e Chardonnay por 6 meses.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo palha com reflexos dourados



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

amplo, revela frutas tropicais maduras, frutas cítricas, ervas de quintal frescas, como salsinha e fósforo riscado



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

instigante e de perfil exótico, tem acidez no ponto e sabores pronunciados, destacando frutas de caroço maduras e um gostoso final

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

burrata ao pesto, couve-flor gratinada com queijo brie, salada Waldorf, frango assado inteiro com polentinha frita, filé de tilápia grelhado com molho cítrico, spaghetti ao vôngole



CULINÁRIA