

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Cão Perdigueiro Chardonnay&Trebiano 2020
Vinícola	Cão Perdigueiro Vinho e Arte
Safra	2020
País	Brasil
Região	Caxias do Sul (Serra Gaúcha)
Tipo	branco
Castas	60% Charonnay e 40% Trebbiano
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	4 meses em barrica de carvalho francês
Temperatura de Serviço	10 a 12° C
Guarda	2025
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Trata-se de um vinho de autor na essência. As uvas **Chardonnay e Trebbiano** foram selecionadas pelo próprio proprietário nos vinhedos da família Rigon, localizados na linha Jacinto em Farroupilha, na divisa com Pinto Bandeira.

Na elaboração do vinho foi realizada a prensagem delicada das bagas, para uma fermentação somente do mosto flor (primeiro suco extraído). A fermentação foi realizada (separadamente) em tanques de aço inox com controle de temperatura. Ao seu término, o vinho foi envelhecido em barrica de carvalho francês por 4 meses, foi feito o *blend* e, posteriormente, o engarrafamento sem filtração (a prova disso é que pode conter depósitos naturais).

A preservação das características naturais da uva é perceptível, se mostrando vivo e muito fiel à filosofia da mínima intervenção.

Edição única - apenas 397 garrafas!

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo palha com nuances dourados

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas tropicais (abacaxi, banana), frutas de caroço (pêssego) e frutas cítricas suaves (limão Taiti), acompanhados por flores brancas e notas provenientes do estágio e barricas, como creme de baunilha e amêndoas cristalizadas

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRIÇÃO

apresenta espetacular harmonia entre seus componentes; de bom corpo, com acidez refrescante e agradável, equilibrado, de final persistente e saboroso (destacando as frutas tropicais e cítricas)

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

antepastos, patês, burrata ao pesto, couve-flor gratinada com queijo brie, salada Waldorf, frango assado com polenta frita, filé de tilápia grelhado com molho cítrico, spaghetti ao vôngole, pizza marguerita



CULINÁRIA