

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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

## 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