

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Cão Perdigueiro Laranjinha Moscato Giallo 2024
Vinícola	Cão Perdigueiro Vinho e Arte
Safra	2024
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
SubRegião	Farroupilha
Tipo	laranja
Castas	100% Moscato Giallo
Teor Alcoólico	12%
Maturação	14 dias com as cascas e 35 dias sobre as borras finas
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2028
Decanter	-
Premiações	91 pts Wines of Brazil Awards

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Cão Perdigueiro Moscato Giallo Laranjinha 2024 é a mais nova criação de Arlindo Menoncin.
É elaborado com uvas de excelente qualidade, que o enólogo "farejou" na cidade de Farroupilha, na Serra Gaúcha, conhecida como a maior e melhor região para o cultivo de uvas Moscato no Brasil, inclusive, com reconhecida por meio de uma Indicação de Procedência.
Na vinificação, Menoncin realizou uma maceração de 14 dias com as cascas. Além disso, manteve o vinho por mais 35 dias sobre suas borras finas.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

laranja



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

notas de jasmim, capim-limão, frutas de polpa branca compostadas, como a pera, finalizando com toques de mel e laranja madura



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

um vinho que revela toda a tipicidade da Moscato, aliada com excelentes atributos de um vinho laranja; mostra uma acidez no ponto, que provoca boa salivação, taninos finos, bem presentes, ótima intensidade e longa persistência de sabores, que confirmam a paleta olfativa



CULINÁRIA

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

peixes grelhados ou assados na brasa, frutos do mar no bafo, queijos de pasta mole, como brie e camembert, aves assadas no forno, batatas ao alecrim, massas com molhos leves e risotos em geral