

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Cão Perdigueiro Sauvignon Blanc 2024
<b>Vinícola</b>	Cão Perdigueiro
<b>Safra</b>	2024
<b>País</b>	Brasil
<b>Região</b>	Campos de Cima da Serra
<b>Tipo</b>	branco
<b>Castas</b>	Sauvignon Blanc
<b>Teor Alcoólico</b>	12,5%
<b>Maturação</b>	sem passagem por madeira
<b>Temperatura de Serviço</b>	8 a 10 °C
<b>Guarda</b>	2029
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Riesling

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A marca Cão Perdigueiro foi criada em 2017 pelo enólogo Arlindo Menoncin, em referência ao seu trabalho de caça pelas melhores uvas. Como um cão farejador, Menoncin viaja por todo o Brasil em busca das melhores parcelas de videiras para originar sua esplêndida gama de vinhos, sempre prezando por fazer as vinificações na origem.

Para originar esse Sauvignon Blanc, o enólogo recorreu a um vinhedo na cidade de Muitos Capões, nos Campos de Cima da Serra, uma região que devido à altitude superior aos 900 metros, desponta pela vocação para produzir brancos de alto nível. A vinificação contemplou uma criteriosa seleção de grãos e decorreu somente com o mosto flor, prezando por manter sua gigantesca expressão varietal.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

amarelo-palha com halos esverdeados



### Análise olfativa

#### INTENSIDADE

baixa      alta

#### EVOLUÇÃO

primário      terciário

#### DESCRIÇÃO

notas de frutas cítricas, como laranja, limão siciliano e lima, escotados por nuances de manga e abacaxi



### Análise gustativa

#### INTENSIDADE

baixa      alta

#### DOÇURA

seco      doce

#### ACIDEZ

baixa      alta

#### TANINO

baixa      alta

#### CORPO

leve      encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta      longa

#### DESCRIÇÃO

na boca, tem toda a tensão de um Sauvignon forjado na altitude, com grande destaque para suas frutas cítricas, que também se apresentam com boa intensidade e persistência

### 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

oleaginosas  frutas  sobremesas  chocolate

### DESCRIÇÃO

filé de peixe grelhado com molho tártaro, fish and chips, ceviche, pasta primavera, filé de frango grelhado à fiorentina, maionese de camarão, bouillabaisse



### CULINÁRIA