VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Cão Perdigueiro Trebbiano Macerado 2023
Vinícola	Cão Perdigueiro
Safra	2023
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
SubRegião	Nova Prata
Tipo	laranja
Castas	Trebbiano
Teor Alcoólico	11%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2028
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE

Natural

TAÇA

Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Cão Perdigueiro Trebbiano Macerado 2023 é um **vinho laranja** excepcional que nossa curadoria teve o prazer de conhecer.

Trata-se de um 100% varietal de **Trebbiano**, concebido com uvas de **Nova Prata**, na Serra Gaúcha. Detalhe importante é que a Cão Perdigueiro não possui vinícola, nem vinhedo. Fazendo uma analogia, Arlindo atua como "um cão farejador", viajando pelo Brasil em busca de parcelas de videiras com destacada qualidade, para originar sua esplêndida gama de vinhos, e, claro, sempre prezando por fazer as vinificações na origem.

Utilizando uvas selecionadas já nas videiras, este exemplar foi elaborado por meio de uma maceração pelicular em baixa temperatura (15°C) durante 7 dias. Após a separação, finalizou a fermentação alcoólica e manteve-se nos tanques por alguns meses.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: âmbar

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: perfumadas notas de pera em calda, laranja confitada, abacaxi, mel e alguns toques florais, bem sutis

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO: em boca, mostra toda sua personalidade por meio de um conjunto com ótima intensidade e persistência de sabor, taninos delicados e uma belíssima acidez

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