VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Casa Perini Solidário 2019
Vinícola	Casa Perini
Safra	2019
País	Brasil
Região	Vale Trentino (Serra Gaúcha)
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Sauvignon e Merlot
Teor Alcoólico	12%
Maturação	10% do vinho estagiou em barricas de carvalho francês por 3 meses
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2025
Decanter	de 15 a 30 minutos
Premiações	

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: vermelho-rubi intenso

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: frutas vermelhas e negras maduras, como morango, cereja, amora e mirtilo, com acidez gastronômica e pontual, escoltadas por notas especiadas, de canela e noz-moscada, e um toque de grãos de café e fava de baunilha

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: equilibrado e macio no paladar, é um tinto em que a fruta reina absoluta, mas só ganha com a adição das especiarias e as notas tostadas aportadas pela breve passagem por madeira

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: harmoniza com carnes vervelhas em geral, sejam elas assadas ou ao molho, risoto de funghi secchi, massas recheadas e polenta mole ao molho de frango; e também com solidariedade, calor humano e empatia!