

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Cave Pericó Brut Rosé
Vinícola	Pericó
Safra	2012
País	Montenegro
Região	São Joaquim (SC)
Tipo	espumante
Castas	60% Cabernet Sauvignon e 40% Merlot
Teor Alcoólico	12.4%
Maturação	2 meses sobre as leveduras
Temperatura de Serviço	6°C
Guarda	4 anos
Decanter	
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

É quase um desafio encontrar um espumante tão bacana por um preço desses! Unindo elegância e delicadeza com muito frescor, é certamente uma ótima opção para o verão que está chegando. Muito versátil, pode ser degustado na beira da piscina em um momento relax, ou então - em uma ocasião mais formal - acompanhar um prato bem elaborado (como uma deliciosa lagosta à thermidor). Se encante com seus aromas de romã, morango, goiaba, flores e notas minerais. Junte-os com o paladar de ótima cremosidade e seja feliz!

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rosa salmão claro, com perlage fino e abundante



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

notas de frutas vermelhas como amora, romã, morango e goiaba, trazendo ainda notas florais e minerais



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

muito equilibrado, com bom frescor, corpo médio e final persistente



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

oleginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO