

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Don Cândido Documento Edição Limitada Merlot - Cabernet Sauvignon 2020
Vinícola	Vinícola Don Cândido
Safra	2020
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
SubRegião	Vale dos Vinhedos
Tipo	tinto
Castas	Merlot e Cabernet Sauvignon
Teor Alcoólico	13%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2028
Decanter	15 a 30 minutos
Premiações	Ouro - Wines of Brazil Awards

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Localizada em Bento Gonçalves, no coração do Vale dos Vinhedos, a Dom Cândido é um exemplo de excelência e tradição na viticultura brasileira. Fundada por Cândido Valduga, filho de imigrantes advindos do Tirol taliano, a vinícola se estabeleceu como referência, em uma das mais prestigiadas áreas vinícolas do Brasil.

A linha Documento, elaborada com as variedades icônicas do Vale dos Vinhedos, segue as estritas normas da DO. Nesta edição limitada, são 60% de Merlot e 40% de Cabernet Sauvignon, com uma elaboração criteriosa, que também contemplou uma maturação de 12 meses em barricas de carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi de média intensidade



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

notas de frutas vermelhas, principalmente cereja, amora e framboesa, escoltadas por rosas-vermelhas, baunilha e cravo



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

na boca, temos um exemplar refinado, de bom corpo, taninos finos, mas bem polidos, acidez suculenta e também ótima profusão de sabores

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

carnes vermelhas, carnes brancas ao molho, ragu de carne, risoto de cogumelos, massas com molhos vermelhos, massas recheadas, polenta mole ao molho de carnes



CULINÁRIA