

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Encosta das Perdizes Petit Verdot 2020
Vinícola	Internacional Vinhos
Safra	2020
País	Portugal
Região	Alentejo
Tipo	tinto
Castas	Petit Verdot
Teor Alcoólico	14%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês e 12 meses em garrafa
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Reconhecido mundialmente como uma das melhores regiões vinícolas de Portugal, o Alentejo tem provado que também é um território muito fértil para a audácia. O Encosta das Perdizes Petit Verdot 2020 é um bom testemunho disso.

Sendo de vinho elaborado com uma casta de origem bordalesa — historicamente potente e austera — a Petit Verdot encontra nas amplitudes térmicas generosas da região uma expressão surpreendentemente refinada e cheia de vida.

Por trás desse raro monovarietal está uma colaboração entre a Internacional Vinhos e a Sociedade Agrícola Encosta das Perdizes, sob o comando enológico de Jorge Rosa Santos, um dos nomes de destaque da nova geração da enologia portuguesa, reconhecido pela versatilidade e pela capacidade de interpretar diferentes terroirs, explorando estilos que vão do frescor e elegância à concentração e estrutura.

Toda essa maestria se revela na taça em um exemplar que possui 12 meses de maturação em barricas de carvalho francês, além de um posterior estágio de 12 meses em garrafa.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

ameixas e cerejas maduras se destacam, junto com um ampla diversidade de especiarias, notas tostadas, terrosas, ervas secas e nuances minerais



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

na boca, revela-se um bom corpo, envolvente e de taninos maduros, sustentado por uma acidez muito que estimula a salivação, sabores de boa intensidade e persistência, destacando frutas negras maduras e especiarias



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

presunto curado, arroz de polvo com linguiça e grão de bico, lombo de suíno assado com ervas e batatas ao murro, coelho na brasa, carnes grelhadas e queijos de média maturação