

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Las Perdices Ala Colorada Cabernet Franc 2020
Vinícola	Las Perdices
Safra	2020
País	Argentina
Região	Mendoza
SubRegião	Agrelo (Luján de Cuyo)
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Franc
Teor Alcoólico	14%
Maturação	70% do vinho permaneceu 12 meses em barricas novas de carvalho francês + 12 meses na garrafa
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Las Perdices é uma vinícola fundada em 2006 por Carlos e Nicolás Muñoz em Agrelo (Luján de Cuyo). A família Muñoz, que migrou da Espanha, cultiva videiras na região desde a década de 1970, onde realizam testes com diversas cepas.

A linha Ala Colorada foi criada no caráter de edição limitada, com um reduzido número de garrafas.

As uvas de Cabernet Franc colhidas na porção de Alto Agrelo, a mais de 1000 metros de altitude, foram cuidadosamente vinificadas com leveduras selecionadas em temperatura controlada.

No final, 70% do vinho teve um estágio de 12 meses em barricas novas de carvalho francês. Após engarrafado, permaneceu mais 12 meses na garrafa.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi intenso

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

repleto de frutas vermelhas negras maduras envoltas por traços herbáceos muito elegantes, acompanhados de baunilha, chocolate amargo, tabaco e pimenta-branca, finalizando com toques de eucalipto

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

potente, saboroso e elegante, este Cabernet Franc apresenta taninos bem polidos, equilibrados por uma acidez fresca e vibrante; sua concentração de frutas é marcante, deixando em segundo plano as notas de passagem por barrica, tornando-o uma excelente escolha para harmonizações gastronômicas

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

salada caprese, choripán, polenta tostada ao ragu de cogumelos, entrecote na brasa, paleta de cordeiro assada no forno com alho negro e alecrim, risoto de tomate seco e rúcula



CULINÁRIA