

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Las Perdices Syrah Viognier 2021
<b>Vinícola</b>	Las Perdices
<b>Safra</b>	2021
<b>País</b>	Argentina
<b>Região</b>	Mendoza
<b>SubRegião</b>	Agrelo (Luján de Cuyo)
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Syrah e Viognier
<b>Teor Alcoólico</b>	14%
<b>Maturação</b>	sem passagem por madeira
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2026
<b>Decanter</b>	15 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Entre os vinhos do nosso país vizinho, o portfólio da Viña Las Perdices possui uma incrível relação preço-qualidade. Esta jovem vinícola familiar explora o <em>terroir </em>de Agrelo, em Luján de Cuyo, uma região fantástica que, ao mesmo tempo que produz alguns dos Malbecs de maior prestígio da Argentina, também permite-se experimentar com novas variedades. É justamente isso que a Las Perdices faz: produz uvas de elevada qualidade, com diferentes castas adaptáveis ao microclima local, para inovar na oferta dos vinhos. Neste exemplar, temos um tinto composto por 93% de Syrah e 7% de Viognier, seguindo o corte clássico de Côte-Rôtie. As videiras são cultivadas em altitudes de 1030 metros e as uvas foram colhidas nos primeiros dias de março. A fermentação se deu exclusivamente em tanques de aço inox, com o contato prolongado do sumo com as pelúculas, em temperaturas entre 22 e 24°C.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

vermelho rubi límpido e brilhante



### Análise olfativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário

#### DESCRIÇÃO

deliciosas notas de cereja, morango, mirtilos, amoras, pimenta preta, acrescidas de toques muito sutis de damasco e tomilho

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

em boca, temos um vinho redondo e bem estruturado, com bom corpo, taninos maduros, acidez salivante e uma belíssima profusão de seus sabores frutados

### 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

minestrone, spaghetti cacio e pepe, coelho no espeto bem temperado, quiche de cogumelos, prime rib grelhado servido com batatas assadas com manteiga de ervas, steak au poivre



CULINÁRIA