

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Laurent Clandestino Petit Verdot 2019
<b>Vinícola</b>	Viña Laurent
<b>Safra</b>	2019
<b>País</b>	Chile
<b>Região</b>	D.O. Valle del Maipo
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	100% Petit Verdot
<b>Teor Alcoólico</b>	14%
<b>Maturação</b>	11 meses em barricas de carvalho
<b>Temperatura de Serviço</b>	16°C a 18°C
<b>Guarda</b>	até 2025
<b>Decanter</b>	15 a 30 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



## TAÇA



## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

rubi com reflexos violáceos



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

ameixa madura e mirtilo, ervas frescas como menta e sálvia, notas florais de lavanda e violeta, e um toque mineral e defumado no final



### Análise gustativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

frutas negras frescas, como amora e ameixa, acidez marcante, além de toques de pimenta e um final que lembra grafite, característica mineral muito particular deste Petit Verdot; taninos macios e boa intensidade 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



### CULINÁRIA

#### DESCRIÇÃO

cortes nobres de gado, como o bife de chorizo, ancho ou tomahawk, carré de cordeiro e caça (paca, javali) assados preferencialmente na parrilla, charcutaria de alto padrão e queijos de massa dura em geral