

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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

VEDANTE



Agglomerada

TAÇA



Bordeaux

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

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



CULINÁRIA