

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

| | |
|-------------------------------|---|
| Vinho | Laurent Clandestino Petit Verdot 2021 |
| Vinícola | Viña Laurent |
| Safra | 2021 |
| País | Chile |
| Região | Valle del Maipo |
| Tipo | tinto |
| Castas | Petit Verdot |
| Teor Alcoólico | 14% |
| Maturação | de 7 a 10 meses em barricas de carvalho |
| Temperatura de Serviço | 16 a 18 °C |
| Guarda | 2030 |
| Decanter | 30 minutos |
| Premiações | |

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Para muitos enólogos do Velho Mundo, o Chile representa um território de liberdade criativa, combinando enorme potencial vitícola com espaço para inovação. Foi esse espírito que levou o casal francês Damien e Lorena Laurent a se estabelecer no Valle do Maipo e fundar a Viña Laurent. Com vinhedos plantados em 2008 na comuna de Talagante e vinificações iniciadas em 2011, a pequena vinícola mantém um caráter verdadeiramente artesanal. Desde o manejo das videiras até a elaboração dos vinhos, praticamente todas as etapas são conduzidas pelo casal, resultando em autênticos vinhos de autor. Seguindo princípios orgânicos e biodinâmicos, a Viña Laurent preza pela elaboração de vinhos de mínima intervenção, mas com rigor técnico e atenção aos detalhes. Em pequenas quantidades, seus rótulos buscam expressar a identidade de cada variedade e do terroir, sempre com personalidade e autenticidade. O Clandestino é um Petit Verdot do Valle do Maipo, elaborado com leveduras nativas e maturado entre 7 e 10 meses em carvalho, revelando toda a intensidade e singularidade da casta.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura profundo

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas negras maduras, com destaque para amora, ameixa e cassis, acompanhados por elegantes nuances de especiarias, como pimenta-preta e cravo-da-índia; em segundo plano surgem delicadas notas de cacau, café torrado e um sutil toque floral

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta

CORPO leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

grande estrutura e concentração, com taninos firmes e bem polidos, equilibrados por uma acidez vibrante; as frutas negras reaparecem em destaque, acompanhadas por notas especiadas e leves nuances tostadas; tem textura envolvente e um final longo, persistente e elegante

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 oleaginosas frutas sobremesas chocolate



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO salada de vegetais grelhados, paleta suína assada ao forno, cortes de gado na brasa, bauru ao prato, filé à parmegiana, spaghetti ao molho funghi, tábua de queijos maduros e embutidos diversos