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

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

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

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

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; temtextura envolvente e um final longo, persistente e elegante

CULINÁRIA

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 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