

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Laurent Corrupto Cabernet Sauvignon 2017
Vinícola	Laurent Wines
Safra	2017
País	Chile
Região	Valle del Maipo
Tipo	tinto
Castas	100% Cabernet Sauvignon
Teor Alcoólico	14%
Maturação	11 meses em barricas francesas de 900 litros
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2024
Decanter	30 minutos
Premiações	92 pontos La CAV

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Ah, nunca a corrupção foi deliciosa! Nome inusitado a parte, este tinto é mais um belo fruto do trabalho do casal Damien e Lorena Laurent. Viticultor experiente de Bordeaux, Damien sabe esculpir a Cabernet Sauvignon com maestria, nos presenteando com um vinho bem mais elegante do que esperaríamos de um varietal típico do Maipo.

Ele tem intensidade sim, mas é um vinho harmonioso, equilibrado, em que fruta e madeira se complementam, ao passo que a mineralidade característica da microrregião de Talagante aporta a cereja do bolo.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi intenso com halos violáceos



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

mostra boa intensidade, onde estão presentes notas de ameixa madura, geleia de amoras, tostado e um toque mineral



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

equilibrado, harmonioso e muito elegante se comparado ao tradicional cabernet chileno; os sabores lembram cassis maduro, grafite, folha de tabaco e pimenta do reino, com um toque defumado no final



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

assados de cordeiro e cabrito, grelhados de boi, carnes de panela, ossobuco, ragú e massas ricas em sabor e peso