

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Lidio Carraro Agnus Merlot 2020
Vinícola	Lidio Carraro
Safra	2020
País	Brasil
Região	Serra do Sudeste
SubRegião	Encruzilhada do Sul
Tipo	tinto
Castas	Merlot
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	12 meses em tanques de aço inoxidável
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2027
Decanter	15 a 30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Filosofia purista é o que move a Lidio Carraro, vinícola localizada no Vale dos Vinhedos. O trabalho preciso — com foco no vinhedo e baixíssima intervenção na vinificação — já rendeu grandes reconhecimentos a este vinho. O varietal em questão é um Merlot da safra 2020, proveniente das terras que a vinícola mantém na região da Serra do Sudeste. A vinificação realizada por gravidade garantiu um tratamento gentil as uvas, que foram fermentadas com leveduras selvagens. O vinho amadureceu em tanques de inox por 12 meses e foi engarrafado sem filtração nem passagem por carvalho.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas frescas (ameixa, framboesa e cereja), rodeadas por especiarias como cravo-da-índia e alcaçuz, finalizando com uma expressiva nota terrosa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

tem corpo médio e equilibrado, com taninos maduros e macios; acidez correta e sabores que lembram amoras e ervas frescas; o final é longo e tem retrogosto frutado muito saboroso, o que o torna altamente gastronômico

CARNES

peixe crustáceo ave suíno

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

carnes vermelhas, carnes brancas ao molho, ragu de carne, risoto de cogumelos, massas com molhos vermelhos, massas recheadas, polenta mole ao molho de carnes



CULINÁRIA