

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Lidio Carraro Agnus Tannat 2022
Vinícola	Lidio Carraro
Safra	2022
País	Brasil
Região	Serra do Sudeste
SubRegião	Encruzilhada do Sul
Tipo	tinto
Castas	Tannat
Teor Alcoólico	15%
Maturação	12 meses em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Lidio Carraro foi uma das pioneiras a introduzir a filosofia purista no Brasil.

Seus vinhos têm origem em Encruzilhada do Sul, na região da Serra do Sudeste do Rio Grande do Sul, com uma abordagem que valoriza o terroir e a expressão do caráter varietal.

O vinhedo, idealizado em meados dos anos 2000, está assentado sobre solos granítico-arenosos, com manchas calcárias. Todo o terreno foi mapeado, dividido em setores e plantado com os clones de videira mais adequados para cada parcela.

Um de seus grandes clássicos é o Tannat da linha Agnus. Nesta recém-lançada safra 2022, ele foi elaborado a partir de videiras com 15 anos, cultivadas em sistema espaladeira. A vinificação seguiu o princípio de baixa intervenção, com uso de processos gravitacionais e fermentação com leveduras autóctones, seguida por 12 meses de maturação em tanques.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas negras maduras e compotadas, como mirtilo e ameixa, especiarias doces como cravo-da índia, canela e noz-moscada, floral de violetas

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

de ótima estrutura, é elegante, com taninos firmes e marcantes, e acidez suculenta, acompanhando a fruta negra madura; um toque herbáceo de terra molhada e ervas frescas aparecem no fim de boca

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



CULINÁRIA

entrecote na manteiga de ervas, costela de gado espetada e na brasa, bife de tira na parrilla, carré de cordeiro braseado com molho cítrico, cassoulet clássico, queijos envelhecidos como roquefort