

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Lidio Carraro Dádivas Pinot Noir 2021
<b>Vinícola</b>	Lidio Carraro
<b>Safra</b>	2021
<b>País</b>	Brasil
<b>Região</b>	Serra do Sudeste
<b>SubRegião</b>	Encruzilhada do Sul
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Pinot Noir
<b>Teor Alcoólico</b>	14%
<b>Maturação</b>	sem passagem por madeira
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2028
<b>Decanter</b>	15 a 30 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Um dos maiores diferenciais da Lidio Carraro está na filosofia purista. Em outras palavras, a vinícola está inteiramente focada em proporcionar vinhos que mostram a verdadeira expressão varietal, assim como a essência do *terroir* de origem - neste caso, Encruzilhada do Sul (Serra do Sudeste).

Através de uma gestão vitícola muito precisa, as videiras são cultivadas em parcelas, cuja delimitação foi fundamentada em estudos geoclimáticos, com o intuito de mapear áreas muito específicas e altamente propícias para cada variedade. Somam-se a isso as colheitas 100% manuais, com vinificação também parcelar, sem madeira, sem filtração, sem chaptalização, apenas com clarificação a frio e sem qualquer correção enológica.

O Dádivas Pinot Noir 2021 foi elaborado por meio de um corte entre 3 diferentes parcelas, sendo cada uma vinificada separadamente - sem fazer a fermentação malolática. Um estágio de 8 meses sobre as borras finas antecedeu a realização do *blend*, que então, permaneceu em repouso por mais 4 meses em tanques de aço inox.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

### DESCRIÇÃO

rubi

INTENSIDADE  baixa  alta

EVOLUÇÃO  primário  terciário



### Análise olfativa

### DESCRIÇÃO

notas de frutas vermelhas maduras e em compota, como framboesa, morango e sour-cherry, são escoltadas por toques terrosos, remetendo também a garrigue e abrindo deliciosas *nuances* de rosas-vermelhas no final

INTENSIDADE  baixa  alta

DOÇURA  seco  doce

ACIDEZ  baixa  alta

TANINO  baixa  alta



### Análise gustativa

CORPO  leve  encorpado

PERSISTÊNCIA  curta  longa

### DESCRIÇÃO

em boca, comprova sua qualidade através de um conjunto altamente harmônico, com ótima intensidade da fruta, acidez salivante (muito gastronômica), aliada a taninos levemente finos e bem polimerizados.

CARNES	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22, #e67e22);"></span> peixe	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22, #e67e22);"></span> crustáceo	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22, #e67e22);"></span> ave	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22, #e67e22);"></span> suíno
	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22, #e67e22);"></span> cordeiro	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22, #e67e22);"></span> gado	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22, #e67e22);"></span> caça	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22, #e67e22);"></span> curada
QUEIJOS	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22, #e67e22);"></span> frescos	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22, #e67e22);"></span> moles	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22, #e67e22);"></span> médios	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22, #e67e22);"></span> duros
DA TERRA	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22, #e67e22);"></span> hortaliças	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22, #e67e22);"></span> legumes	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22, #e67e22);"></span> cereais	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22, #e67e22);"></span> cogumelos
AMIDOS	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22, #e67e22);"></span> massas	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22, #e67e22);"></span> risotos	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22, #e67e22);"></span> polenta	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22, #e67e22);"></span> tubérculos
TEMPEROS	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22, #e67e22);"></span> pimentas	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22, #e67e22);"></span> ervas	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22, #e67e22);"></span> especiarias	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22, #e67e22);"></span> aromáticos
DOCES	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22, #e67e22);"></span> oleoginosas	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22, #e67e22);"></span> frutas	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22, #e67e22);"></span> sobremesas	<span style="display: inline-block; width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #e67e22, #e67e22);"></span> chocolate



### CULINÁRIA

DESCRIÇÃO  risoto de figos com queijo brie, lasanha de frango, penne caprese, charcutaria de alta qualidade e queijos de média intensidade em geral