

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

| | |
|-------------------------------|---------------------------------------|
| Vinho | Lídio Carraro Dádivas Pinot Noir 2022 |
| Vinícola | Lídio Carraro |
| Safra | 2022 |
| País | Brasil |
| Região | Serra do Sudeste |
| SubRegião | Encruzilhada do Sul |
| Tipo | tinto |
| Castas | Pinot Noir |
| Teor Alcoólico | 14,5% |
| Maturação | 10 meses em tanques de aço inox |
| Temperatura de Serviço | 16 a 18 °C |
| Guarda | 2028 |
| Decanter | 30 - 45 minutos |
| Premiações | |

VEDANTE



Natural

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Um dos maiores diferenciais da Lídio 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 2022 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 cereja, são escoltadas por toques terrosos, finalizando com deliciosas *nuances* de rosas-vermelhas

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 mediante um conjunto altamente harmônico, com ótima intensidade da fruta, acidez salivante (muito gastronômica), aliada a taninos levemente finos e bem polimerizados

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

DESCRIÇÃO peito de pato com redução de vinho do porto, filé suíno na manteiga com ervas, risoto de cogumelos, terrines, charcutaria e queijos