

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Lidio Carraro Puro's Cabernet Sauvignon / Marselan 2020
Vinícola	Lidio Carraro
Safra	2020
País	Brasil
Região	Serra do Sudeste
SubRegião	Encruzilhada do Sul
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Sauvignon e Marselan
Teor Alcoólico	14%
Maturação	12 meses em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2029
Decanter	30 minutos
Premiações	Ouro - Grande Prova Vinhos do Brasil Grand Gold - Wines of Brazil Awards

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Boutique de Vinhos Lidio Carraro foi uma das pioneiras ao introduzir a filosofia purista no país.

Pautada na valorização do *terroir*, seus exemplares são originados em Encruzilhada do Sul, na região da Serra do Sudeste do Rio Grande do Sul.

O vinhedo, idealizado em meados dos anos 2000, está localizado sobre solos granítico-arenosos, com presença de manchas calcárias. Ele foi totalmente mapeado, identificado por setores, e plantado com o clone ideal de videira para cada porção.

Neste exemplar da linha Puro's, a ideia é mostrar o potencial harmônico entre um inusitado *blend* de 67% Cabernet Sauvignon e 33% Marselan, da histórica vindima de 2020, totalmente vinificado em tanques de aço inox.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

encanta pela definição de aromas, com notas de frutas vermelhas e negras maduras, entre elas cereja, ameixa, mirtilo, amora, e framboesa; também temos violetas, chocolate amargo, noz-moscada e terra molhada na escolta.

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

na boca, é encorpado, mostrando taninos macios e uma acidez no ponto certo; tem profundidade de sabores de frutas negras maduras, destacando também chocolate amargo e café 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

DESCRIÇÃO

saladas com molho e lascas de queijo, vegetais na brasa, massas ao molho pesto e de tomates, aves assadas, filé mignon suíno ao molho agri-doce, risoto de tomate seco e rúcula, penne aos quatro queijos



CULINÁRIA