

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Lidio Carraro Puro's Merlot / Cabernet Franc 2020
Vinícola	Lidio Carraro
Safra	2020
País	Brasil
Região	Serra do Sudeste
Tipo	tinto
Castas	Merlot e Cabernet Franc
Teor Alcoólico	14%
Maturação	12 meses em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

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

Seus exemplares são originados em Encruzilhada do Sul, na região da Serra do Sudeste do Rio Grande do Sul, mediante uma perspectiva de valorização do *terroir* e expressão do caráter varietal.

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 as castas Merlot e Cabernet Franc, presentes neste exemplar da histórica safra 2020, nas respectivas proporções de 55 e 45%.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi de média intensidade

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

aromas de frutas vermelhas e negras maduras, como cereja, amora e ameixa, escoltados por toques de rosas vermelhas e especiarias, como noz-moscada, cacau, cravo e zimbro

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

no paladar, revela-se um vinho de excelente estrutura; é suculento, de taninos maduros e bem presentes, com ótima intensidade e persistência de sabores, que confirmam a paleta olfativa

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

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