

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Cão Perdigueiro Cleuve Licô Sauvignon Blanc Nature
Vinícola	Cão Perdigueiro
Safra	N.V.
País	Brasil
Região	São Joaquim (Serra Catarinense)
Tipo	espumante
Castas	100% Sauvignon Blanc
Teor Alcoólico	12%
Maturação	8 meses sur lie
Temperatura de Serviço	6° a 8°C
Guarda	até 2022
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Champagne

TAÇA



Flute

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O exemplar que trazemos hoje é de um enólogo que fez grande sucesso na VinumDay em 2019: o garagista Arlindo Menoncin.

A nova criação da sua linha Cão Perdigueiro é subversiva e traz uma dose de bom humor. Menoncin "caçou" as uvas para este espumante em São Joaquim, na Serra Catarinense, e contrariando a norma, apostou na variedade Sauvignon Blanc. A elaboração foi pelo método tradicional, com segunda fermentação na garrafa, seguida de estágio sur lie durante oito meses.

Traz no nome uma homenagem descontraída à Nicole Barbe Ponsardin — a famigerada viúva Clicquot — que com a ajuda de seu mestre de adega, Antoine de Müller, desenvolveu a técnica de remuage, permitindo fazer um dégorgement eficaz (e garantindo assim um Champagne cristalino).

O bacana desse espumante é que ele combina bem as notas varietais com as nuances autolíticas.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO dourado claro e brilhante com perlage fina e persistente

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO intrigante aroma que mistura a tipicidade da Sauvignon Blanc, com toques frutados de maracujá, goiaba e broto de tomate, e notas de fermento e brioche

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta



Análise gustativa

CORPO leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRIÇÃO fresco e vivo, tem uma cremosidade interessante em sintonia com uma acidez energética, tudo envolto por sabores de frutas tropicais, cítricas e notas de amêndoas tostadas

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 frutos do mar em saladas, massas ou risotos, peixes grelhados com molhos leves, aves assadas, lagosta gratinada, queijos leves