

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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

## 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

<b>CARNES</b>	peixe	crustáceo	ave	suíno
	cordeiro	gado	caça	curada
<b>QUEIJOS</b>	frescos	moles	médios	duros
<b>DA TERRA</b>	hortaliças	legumes	cereais	cogumelos
<b>AMIDOS</b>	massas	risotos	polenta	tubérculos
<b>TEMPEROS</b>	pimentas	ervas	especiarias	aromáticos
<b>DOCES</b>	oleoginosas	frutas	sobremesas	chocolate

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



## CULINÁRIA