

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Cão Perdigueiro Sauvignon Blanc 2024
Vinícola	Cão Perdigueiro
Safra	2024
País	Brasil
Região	Campos de Cima da Serra
Tipo	branco
Castas	Sauvignon Blanc
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	sem passagem por madeira
Temperatura de Serviço	8 a 10 °C
Guarda	2029
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A marca Cão Perdigueiro foi criada em 2017 pelo enólogo Arlindo Menoncin, em referência ao seu trabalho de caça pelas melhores uvas. Como um cão farejador, Menoncin viaja por todo o Brasil em busca das melhores parcelas de videiras para originar sua esplêndida gama de vinhos, sempre prezando por fazer as vinificações na origem.

Para originar esse Sauvignon Blanc, o enólogo recorreu a um vinhedo na cidade de Muitos Capões, nos Campos de Cima da Serra, uma região que devido à altitude superior aos 900 metros, desponta pela vocação para produzir brancos de alto nível. A vinificação contemplou uma criteriosa seleção de grãos e decorreu somente com o mosto flor, prezando por manter sua gigantesca expressão varietal.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo-palha com halos esverdeados



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

notas de frutas cítricas, como laranja, limão siciliano e lima, escotados por nuances de manga e abacaxi



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

na boca, tem toda a tensão de um Sauvignon forjado na altitude, com grande destaque para suas frutas cítricas, que também se apresentam com boa intensidade e persistência

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

oleginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

filé de peixe grelhado com molho tártaro, fish and chips, ceviche, pasta primavera, filé de frango grelhado à fiorentina, maionese de camarão, bouillabaisse



CULINÁRIA