VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Peterlongo Sintonia 2019
Vinícola	Vinícola Armando Peterlongo
Safra	2019
País	Brasil
Região	Serra do Sudeste e Campanha Gaúcha
Tipo	tinto
Castas	20% Cabernet Franc, 20% Teroldego, 20% Merlot, 10% Ancellotta, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Tannat e 10% Touriga Nacional
Teor Alcoólico	13.7%
Maturação	24 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2031
Decanter	60 a 180 minutos
Premiações	

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Recém-lançada no mercado, oriunda da ótima safra 2019, esta segunda edição do Peterlongo Sintonia Terroir & Castas chega para se consolidar entre os grandes da indústria vitivinícola nacional!

São apenas 3.000 garrafas elaboradas, seguindo o conceito de expressar o melhor da união de Terroirs – Campanha Gaúcha e Serra do Sudeste gaúcho, e de castas, que nesta edição 2 são representadas por 7 variedades: 20% Cabernet Franc, 20% Teroldego, 20% Merlot, 10% Ancellotta, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Tannat e 10% Touriga Nacional.

Por se tratar do ícone da empresa, obviamente estamos falando de uma elaboração minuciosíssima!

Primeiramente, apenas os melhores cachos de cada variedade são destinados para a vinificação, que se dá individualmente em tanques de aço inox com temperatura controlada e leveduras selecionadas. Após a malolática, os vinhos são colocados em barricas de carvalho francês para um longo amadurecimento de 24 meses. Então, a equipe de enologia da empresa realiza criteriosas degustações de cada uma das barricas, onde apenas os vinhos considerados excelentes e de grande potencial de guarda são escolhidos para a composição do corte.

Na taça, destaco a necessidade de uma oxigenação, preferencialmente em um decanter com boa área de contado com o ar, por pelo menos 60 minutos (sendo uns 180 minutos o ideal) para o vinho mostrar todo o seu potencial.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: vermelho rubi profundo e intenso

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: frutas negras maduras, toffee, cacau, couro, terroso, licor fragolino, figo seco, bombom de licor, notas lácteas, defumadas e amadeiradas

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO: estruturado, encorpado, untuoso, taninos firmes e polimerizados, acidez alta e gastronômica. Ótima persistência

CULINÁRIA

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: entrecote na manteiga de ervas, costela de gado espetada e na brasa, bife de tira na parrilla, carré de cordeiro braseado com molho cítrico, cassoulet clássico, queijos envelhecidos como roquefort