



Vinhos

Perini Qu4tro



“Elaborado apenas em safras especiais, com edição limitada; o vinho Tinto Premium Perini Qu4tro está ligado aos valores e a simbologia desse algarismo que carrega significados sólidos. O número 4 traz em sua essência o sentido de força, de sonho, de energia e de poder, requisitos necessários para o árduo e poético trabalho do cultivo da vinha e elaboração de um vinho Premium. O numeral também está associado ao conceito de tempo, com as 4 estações fundamentais para a formação da uva e as 4 fases lunares que interferem no crescimento da videira. Elaborado a partir das uvas cultivadas em vinhedos próprios, o Perini Qu4tro segue o conceito clássico de mesclar variedades entre si, utilizando as uvas Ancellotta, Cabernet Sauvignon, Merlot e

Tannat para chegar a um produto único e sofisticado.”

- **Safra:** 2008
- **Gradação Alcoólica:** 12%
- **Apresentação:** 750ml

Características Organolépticas

O resultado do assemblage de 4 tradicionais castas origina um vinho com coloração intensa, reflexos violáceos e aroma de frutas em compotas como figo, goiaba e damasco. Ao paladar apresenta taninos marcantes com uma surpreendente maciez, tendo retrogosto prolongado e persistente.

<http://www.vinicolaperini.com.br/loja/Produtos/Vinhos/Perini-Qu4tro/9/63>

Prova no Circuito Brasileiro de Degustação, etapa Porto Alegre, 13/09/2012.