



SITE

CREDO ALTAMIRA CHARDONNAY 2022

CREDO é uma declaração de fé no terroir: vinhos em que o solo de cada parcela assume o protagonismo. Uma viticultura de montanha, com variedades e vinhedos escolhidos para evoluir por longos anos na garrafa, resultando em vinhos equilibrados, completos e de grande longevidade.

ALTAMIRA, SAN CARLOS, MENDOZA

Parcela localizada ao sul do Valle de Uco, em San Carlos, na margem sudeste do rio Tunuyán. Cultivar vinhas a apenas 10 km das montanhas cria um terroir singular. Essa proximidade proporciona solos complexos, com grandes pedras que pouco se deslocaram desde sua origem, formando três camadas distintas: uma camada superficial de material fino; uma segunda camada composta por rochas graníticas com presença de calcário; e, por fim, uma terceira camada de pedras de rio não calcárias em combinação com areia grossa.

Os cachos são prensados inteiros, sem desengace, e fermentados com leveduras indígenas em barricas de carvalho francês de segundo e terceiro uso, onde o vinho permanece por 24 meses. Nos primeiros seis meses, o trabalho de bâtonnage é intenso, período em que também ocorre a fermentação malolática.

A safra de 2022 produziu somente 1.540 garrafas.

FICHA TÉCNICA

Produtor:	Escala Humana Wines
Prática:	Natural
País / Região:	Argentina, Mendoza – Valle de Uco, San José – Altamira
Blend / Varietal:	100% Chardonnay
Amadurecimento:	24 meses em barrica de carvalho francês
Grad. alcoólica:	13%
Código de barras:	-





IMPRESSÕES DO SOMMELIER

“Um vinho branco verdadeiramente cativante.” Jacobo Garcia-Andrade Llamas para jamesussuckling.com

Um Chardonnay de nível mundial com complexidade e intensidade dos melhores vinhos brancos do mundo. A união da força, elegância e complexidade no mesmo vinho. Com uma evolução em taça perturbadora, esse vinho muda de aroma de 5 em 5 minutos. Aromas que começam com abacaxi fresco, raspas de limão tahiti, maçã verde, baunilha, manteiga tostada, mineralidade e defumação.

Em boca é bastante encorpado, cremoso e preenche a boca toda com uma acidez láctea deliciosa lembrando bala de leite, iogurte e a refrescância de um maço de hortelã. A textura desse Chardonnay mistura a mineralidade com a cremosidade, a profundidade com a elegância, mostrando o máximo que um vinho branco da argentina pode chegar. Talvez melhor que este Chardonnay, seja só ele mesmo daqui alguns anos.

Gabriel Raele

Melhor Sommelier de Vinho de São Paulo
2018 eleito pela ABS – SP (Associação Brasileira de Sommeliers)
2019 eleito pela GoWhere Gastronomia

SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO

Vinho branco de meditação que precisa ser apreciado com calma, com a possibilidade de decantar e acompanhar a evolução de aromas que acontece magicamente na taça. Harmonização para o tamanho deste vinho, somente um queijo delicado de massa mole com uma torrada sem tempero, como um brie ou camembert.

Deve ser servido fresco, entre 8 e 12 C. Use a maior taça disponível e se possível decante o vinho para aproveitar 100%. Um balde de gelo caprichado, por 20 minutos, vai ajudar a manter a temperatura de serviço ou 1 hora no congelador para atingir essa temperatura.