



SITE

CREDO EL PERAL MALBEC 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.

EL PERAL, TUPUNGATO, MENDOZA.

Parcela localizada na região intermediária do Valle de Uco, com altitudes entre 1.120 e 1.200 metros, trazendo temperaturas mais frias aos vinhedos e marcando fortemente a amplitude térmica. Aqui, os solos são predominantemente francos, com presença de pedras de origem montanhosa em setores graníticos e calcários. Nesta zona, a vegetação natural começa a se transformar, o solo apresenta menor teor de matéria orgânica e encontram-se vinhas muito antigas, cujos vinhos — ao contrário dos produzidos na parte mais baixa do vale — se destacam mais pela textura do que pelos aromas.

Pisado a pés com 30% de engaço selecionado e fermentado por 40 dias em pequenos tanques de concreto. A fermentação finaliza lentamente em barrica de carvalho, onde permaneceu por 24 meses. A safra de 2022 produziu somente 1.380 garrafas.

FICHA TÉCNICA

Produtor:	Escala Humana Wines
Prática:	Natural
País / Região:	Argentina, Mendoza – Valle de Uco, Tupungato – El Peral
Blend / Varietal:	100% Malbec
Amadurecimento:	24 meses em barrica de carvalho francês
Grad. alcoólica:	15%
Código de barras:	-





IMPRESSÕES DO SOMMELIER

“El Peral é um verdadeiro oásis no deserto de Tupungato. Cheio de árvores e riachos, o frescor desta zona se sente no delicioso e perfumado Malbec de um vinhedo plantado há mais de 100 anos. Se trata de uma expressão fresca do lugar que está aos pés dos Andes, cheio de aromas de flores e frutas negras ácidas. O corpo é marcado por uma acidez suculenta os sabores de fruta dominam, no meio de taninos finos e persistentes” Descorchados 2025

Um Malbec contemporâneo, moderno e 100% voltado para a textura do Terroir. Mostra na taça o caminho que a Argentina está seguindo para buscar cada vez mais mapear os diferentes vinhedos da Cordilheira. Fruta pura e concentrada sem perder frescor, com notas de ameixa e amoras frescas, violetas, chocolate amargo, café expresso e uma marcante nota mineral no aroma.

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

Malbec que pode ser usado em aulas para exemplificar o que seria um Malbec no máximo de sua pureza e intensidade. Harmonização clássica com assados, porém, de carnes magras servidas com suculência e gordura. Um ancho seria perfeito.

Deve ser servido fresco, entre 15 e 20 C. Decantação pode abrir ainda mais os aromas.