



CREDO EL PERAL SEMILLÓN 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.

Uvas 100% desengaçadas e fermentadas com as cascas e leveduras indígenas por 7 dias em ovos de concreto. Depois o mosto é prensado e continua a fermentação em barricas de carvalho, onde amadurece por 24 meses.

A safra de 2022 produziu somente 1.500 garrafas.

FICHA TÉCNICA

Produtor:	Escala Humana Wines
Prática:	Natural
País / Região:	Argentina, Mendoza – Valle de Uco, Tupungato – El Peral
Blend / Varietal:	100% Semillón
Amadurecimento:	24 meses em barrica de carvalho francês
Grad. alcoólica:	12,2%
Código de barras:	-



IMPRESSÕES DO SOMMELIER

“Muito clássico, estilo Bordeaux, com equilíbrio entre aromas cítricos e de madeira. É um Semillon saboroso, com notas de sílex e giz molhado, e um final muito longo, concentrado e delicioso. Agradável agora, mas capaz de envelhecer bem por pelo menos mais uma década.” Decanter World Wine Awards

Fica evidente o nível máximo da linha CREDO quando este Semillón está na taça. Difícil de encontrar tamanha profundidade aromática e intensidade de aroma como a deste vinho. Calda de tangerina, pêra cozida, abacaxi fresco, raspa de cítricos confitada, caramelo, baunilha, manteiga tostada e especiaria como pimenta branca. Encorpado, fresco e equilibrado com álcool e acidez balanceados deixando o vinho perfeito para o consumo imediato.

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 deste Semillón seria comida Thai, curry verde com frutos do mar e queijo de ovelha curado.

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.

