



## CAMBIO DE TERCIO 2020

Um Bobal varietal super jovem e delicado. As uvas são provenientes de um único vinhedo chamado Las Brunas(7,69ha), vinhas velhas de 70-80 anos cultivadas em vaso sem irrigação a 900 metros de altitude. As uvas são desengaçadas e levadas da prensa direto para as barricas de carvalho, onde fermentam por 15 dias e lá permanecem por mais 9 meses com trabalho de bâtonnage semanal.

### FICHA TÉCNICA

<b>Produtor:</b>	Bruno Murciano
<b>Prática:</b>	Biodinâmico
<b>País / Região:</b>	Espanha, Valencia – D.O. Utiel-Requena: Caudete de las Fuentes
<b>Blend / Varietal:</b>	100% Bobal
<b>Amadurecimento:</b>	9 meses com as borras em barrica francesa de vários usos
<b>Grad. alcoólica:</b>	12,5%
<b>Código de barras:</b>	8437002716589



## IMPRESSÕES DO SOMMELIER

Tinto leve, fresco e delicado com aromas de morango madura, cereja fresca, especiarias como pimenta preta e canela. Em boca é de corpo médio pra leve, com acidez alta e poucos taninos finos.

Em boca as notas de flores crescem e o vinho ganha mais complexidade. Um vinho elegante e presente em boca mostrando que a Bobal tem seu valor.

### 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

Para um tinto leve e frutado como esse as combinações são muitas, entre elas: pizza portuguesa, espaguete ao Sugo, pão com tomate e parmesão, carnes magras como mignon e alcatra.

Temperatura de serviço, entre 12° e 18° C. Tinto que merece ser servido um pouco mais fresco.