



CHENIN BLANC “LO NATURAL” 2019

Um branco mineral e autentico. 100% Chenin Blanc de solo calcáreo do vinhedo Les Novenes (0,5ha), fermentado com levedura indígena em inox e amadurecido por 6 meses em ânfora de barro de 1000 litros. Engarrafado sem filtrar, sem clarificar e contém somente os sulfitos resultantes da fermentação.

FICHA TÉCNICA

Produtor:	Terra00 – Joan R. Bada e Josep Arrufat
Prática:	Natural / Biodinâmico
País / Região:	Espanha, Catalunha – D.O. Terra Alta: Vilalba dels Arcs
Blend / Varietal:	100% Chenin Blanc
Amadurecimento:	6 meses em ânfora de barro de 1000 litros
Grad. alcoólica:	13,5%
Código de barras:	8437008463865



IMPRESSÕES DO SOMMELIER

Branco super aromático com notas de pêssego fresco, abacaxi, toques defumados e terrosos. Em boca é fresco, rústico, com muita fruta, corpo médio com caráter mineral.

A passagem pela ânfora traz textura e força ao vinho, reforçando as notas minerais e terrosas.

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

A força da fruta e da acidez deixam o vinho super intenso e com bastante aroma tropical. Receita perfeita para pratos orientais com tarê e toques agridoces.

Temperatura de serviço, entre 4° e 8° C. Essa temperatura pode ser atingida com 60 minutos de geladeira.