



## 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

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