



CLARETE “PER L’AMOR DE DÉU” 2020

Há muitos anos atrás os Claretes eram um dos principais produtos da região, esse estilo de vinho tem a coloração de um rosé, aroma de um tinto e a boca de um vinho branco. Uma mistura de uvas tintas e brancas do mesmo vinhedo: La Bassa (4ha). As uvas são cofermentadas e a coloração é obtida por sangria do mosto com o líquido em contato com as cascas por aproximadamente 9 horas. Fermentado com levedura indígena em tanque de inox e amadurecido por 9 meses em tanques pequenos de inox de 100 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:	50% Vernatxa Blanca e 50% Vernatxa Negra
Amadurecimento:	9 meses em ânfora de barro de 1000 litros
Grad. alcoólica:	12,5%
Código de barras:	8437008463834





IMPRESSÕES DO SOMMELIER

Um clarete super delicado com muito aroma de cereja negra fresca, morangos verdes e notas florais como violetas e toques vegetais de ervas secas e incenso. Em boca é leve, nervoso, quase sem mostrar os taninos e macio com acidez refrescante.

Esse vinho é a transmissão de todo um vinhedo para sua taça, um pedaço da natureza transmitido da forma mais pura possível em forma de vinho.

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

Claretes são perfeitos para carnes magras com succulência e umami devido a sua alma de vinho branco. Sendo assim, é o vinho perfeito para steak tartare, mignon grelhado, aves assadas ou grelhadas.

Temperatura de serviço, entre 8° e 10° C. Evite o resfriamento máximo desse vinho pois pode “fechar” os aromas e intensificar o pouco tanino que ele tem.

