



## DE SOL A SOL VELASCO 2018

De Sol a Sol Velasco é um tinto feito com a uva Tinto Velasco, nativa da região de Julian. O vinhedo é pré-floxiérico tem 0,8ha com 150 anos de idade, crescendo em solos arenosos-calcários. As uvas são desengaçadas e fermentadas espontaneamente com 100% das cascas em aço inox por 8 meses. Após a trasfega, é envelhecido em barrica de carvalho francês de vários usos por 12 meses. É engarrafado sem filtrar e sem adicionar sulfitos. A safra 2018 produziu 3000 garrafas.

### FICHA TÉCNICA

**Produtor:** Esencia Rural – Bodega Ecológica Bruno Ruiz

**Prática:** Natural / Biodinâmico

**País / Região:** Espanha, La Mancha – Quero

**Blend / Varietal:** 100% Tinto Velasco

**Amadurecimento:** 8 meses de maceração em inox e 12 meses barrica de carvalho francês de vários uso

**Grad. alcoólica:** 14,3%

**Código de barras:** 8437010249075





## IMPRESSÕES DO SOMMELIER

Um tinto autêntico poderoso e com muita energia. Aromas de terra e fruta se misturam com notas de cereja negra madura, ameixa, muita especiaria, ervas secas e notas balsâmicas. Em boca é super seco, com muita acidez e textura firme. Encorpado, concentrado e com final persistente.

A longa maceração e um processo de produção único produzem um vinho misterioso e super complexo. Um tinto de meditação e novos horizontes.

### **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

Extremamente gastronômico devido a alta acidez e taninos bem marcados com uma boa concentração de fruta madura. Para tudo isso combinar com comida tem que ser um prato intenso e potente com gordura e textura para mastigar. Assados de porco e carnes de caça com sabores mais intensos como cordeiro. Perfeito para acompanhar jantares de alta gastronomia com pratos elaborados e repletos de texturas.

Recomendamos a decantação para despertar todos aromas do vinho. Temperatura de serviço, entre 14° e 18° C.

