



ELÉCTRICO BLANCO 2023

Esta é somente a segunda safra do Eléctrico Blanco. Elaborado com uvas provenientes de uma parcela muito pequena, com 0,7 hectares em altitudes que chegam a 1.450 metros. Naquele vinhedo os solos são compostos de muita pedra calcária cobertos com uma camada de 50cm de areia fina, cooperando para o caráter mineral do vinho. O blend é composto pelo corpo e cremosidade da Chardonnay com os aromas intensos e acidez elevada da Sauvignon Blanc. Fermentação em ovos de concreto, com leveduras nativas. A safra de 2023 produziu somente 2.500 garrafas. A linha eléctrico representa a pureza da fruta de Gualtallary, sem passagem por madeira, preservando a eletricidade da acidez dessa região que é reconhecida como "Grand Crus da Argentina".

FICHA TÉCNICA

Produtor:	Viña Los Chocos
Prática:	Orgânico
País / Região:	Argentina, Mendoza – Tupungato: Gualtallary Albo e Gualtallary Monasterio
Blend / Varietal:	60% Chardonnay, 40% Sauvignon Blanc
Amadurecimento:	Fermentado em ovos de concreto
Grad. alcoólica:	13,9%
Código de barras:	7798213400160



IMPRESSÕES DO SOMMELIER

“...tons de especiarias e ervas, muitas frutas cítricas em um vinho de acidez intensa e penetrante.” Descorchados 2023. Tem eletricidade na taça com uma bomba de aromas de frutas cítricas e tropicais. Todas as variedades contribuem para os aromas: a Chardonnay trás notas de maçã verde e pera fresca, a Riesling, notas de pêssego e raspa de limão Tahiti e a Sauvignon Blanc, notas de maracujá e grama cortada. Tudo isso com intensidade aromática alta e confirmando o equilíbrio perfeito dessas frutas em boca.

O estilo de Los Chocos se confirma na textura em boca, o frescor e o equilíbrio estão acima de tudo. Não há uma aresta fora do conjunto nesse vinho, tudo anda junto e com muita força. Terroir acima de tudo.

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

Um branco com muita fruta fresca e muita acidez sempre vai bem com ingredientes que te levam para o mar: conchas, crustáceos e peixes de mar. Saladas com molhos cítricos, temperadas com frutas amarelas. Não deixaria de tentar com um clássico ceviche peruano de linguado e bastante coentro e cebola roxa.

Deve ser servido bem resfriado, entre 03 e 08 C. Para chegar nessa temperatura, sem precisar de termômetro, deixe 1 hora no freezer ou 40min com a garrafa cravada em um belo balde de gelo. Use taças grandes para aproveitar a evolução aromática desse vinho enquanto a temperatura da taça sobe naturalmente.

