



EQUIS MOSCATEL NARANJO 2022

Equis é a linha de vinhos de baixa intervenção de Andes Cru com foco em variedades e práticas ancestrais, colocando ao extremo a expressão do terroir. Os vinhedos deste Moscatel têm 40 anos de idade e ficam em Itata, ao Sul do Chile, na região costeira de Guarilhue, a 30km do mar. Os solos cheios de granito e xisto, a alta amplitude térmica e brisas frescas vindo do oceano, formam o Terroir ideal para o cultivo da Moscatel orgânica, sem irrigação e sem condução, dependendo exclusivamente da água da chuva. As uvas são desengaçadas e fermentadas com cascas por 2 meses em inox, com battonages leves semanais que ajudam a não extrair muitos taninos, mantendo frescor. O vinho não é filtrado e pode conter alguns sedimentos. O resultado é um vinho laranja delicado e extremamente fresco. 2022 produziu somente 3800 garrafas.

FICHA TÉCNICA

Produtor:	Andes Cru
Prática:	Natural
País / Região:	Chile, Itata – Guarilhue
Blend / Varietal:	100% Muscat d' Alexadrie
Amadurecimento:	fermenta 2 meses com as cascas em inox e passa mais 6 meses em inox somente com as borras finas
Grad. alcoólica:	14%
Código de barras:	7804681690115



IMPRESSÕES DO SOMMELIER

“Tem uma camada macia de aromas florais, sabores de frutas confitadas, textura firme e acidez suculenta. Um vinho muito equilibrado e refrescante para queijos de cabra.” Descorchados

Levemente turvo, com coloração amarelo ouro e toques alaranjados. Mostra uma intensidade aromática incrível, com notas de pêssigo e tamarindo que fogem da taça. Flores e ervas completam o aroma complexo deste vinho. Em boca tem corpo médio, acidez alta e taninos finos e delicados.

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

Ótimo para receber amigos e servir com opções de queijo de cabra. Pratos ácidos como ceviches, crusos de peixe, Currys tailandeses e kinchi coreano vão bem com este vinho.

Pela intensidade de aromas e acidez bem-marcada, recomendo não resfriar demais o vinho. Temperatura de tinto leve como 6°C.

