



EQUIS PAÍS/GARNACHA 2022

Este foi o vinho que encantou Tim Atkin no Descorchados 2024. 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. Tudo neste vinho remete a ancestralidade, desde a cepa escolhida até a forma de se produzir. O vinhedo utilizado para produzi-lo fica em Loncomilla, Valle de Maule, e faz parte do legado vitícola do Chile. País é uma variedade patrimonial, foi a primeira uva plantada pelos conquistadores espanhóis em terras chilenas. Com solos de granito altamente decomposto, o vinhedo de País tem mais de 100 anos, não tem irrigação e nem condução. As uvas País e Garnacha são orgânicas, 100% desengaçadas e fermentadas com leveduras indígenas em lagares de raulí (madeira local que historicamente se utilizou no Chile) de 2000 litros e depois amadurece em ânforas de barro por 10 meses. Uma explosão de aromas e sabores terrosos, frutas pretas e de flores secas. Uma delícia de País com elegância e frescor. 2022 produziu somente 3800 garrafas.

FICHA TÉCNICA

Produtor:	Andes Cru
Prática:	Natural
País / Região:	Chile, Maule – San Javier, Loncomilla
Blend / Varietal:	80% País e 20% Garnacha
Amadurecimento:	Fermentado em Rauli e passa 10 meses em ânfora de barro
Grad. alcoólica:	14%
Código de barras:	7804681690108





SITE



IMPRESSÕES DO SOMMELIER

“... tem um lado terroso ligado a frutas vermelhas frescas. A textura firme, muito em sintonia com a cepa. Tem uma acidez suculenta e notas florais espreitam para o meio do paladar (há 20% de Garnacha), o final tem adoráveis notas frutadas e herbáceas.” Descorchados 2024

Um vinho ancestral que mostra o quanto Andes Cru é precisa nas vinificações. Um tinto clarinho, de baixa extração, mas com uma explosão na taca e em boca. De cor vermelho rubi quase violáceo, mostra aromas de cereja e morango ainda verdes, alecrim e tomilho, tabaco e um monte de especiarias. Em boca é leve, com acidez alta e taninos bem marcados.

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

Harmoniza super bem com cortes suínos com molhos carregados em temperosagridoces e apimentados. Perfeito para sanduiche de pastrame com mostarda e frango assado.

Pela intensidade de aromas e acidez bem-marcada, recomendo resfriar um pouco mais que um tinto leve. Temperatura de tinto leve como 6°C.

