



SITE



## GANADERO BLANCO 2021

2021 é a primeira safra que o Ganadero Blanco é elaborado com a cepa Verdejo, antes produzido com Macabeo. Com uvas provenientes do mesmo terroir, esse branco reflete a filosofia desta vinícola que pratica viticultura orgânica, sustentável e minimamente intervencionista. Com forte personalidade, esse vinho é vinificado em inox com cachos de videiras de 25 a 45 anos que estão a uma altitude de 400 metros de altitude, em Camarena (Toledo), sobre solos de argila e arenosos. Seu rótulo peculiar se destaca, prestando homenagem ao papel das mulheres no mundo do vinho. Produção: 5.000 garrafas de 0,75 L.

### FICHA TÉCNICA

<b>Produtor:</b>	Bodegas Canopy
<b>Prática:</b>	Orgânico
<b>País / Região:</b>	Espanha, DO Méntrida, Toledo - Serra de Gredos
<b>Blend / Varietal:</b>	100% Verdejo
<b>Amadurecimento:</b>	Sem passagem por madeira
<b>Grad. alcoólica:</b>	12,5%
<b>Código de barras:</b>	8437007400137



## IMPRESSÕES DO SOMMELIER

Coloração amarelo palha com alta intensidade de aroma. Notas de abacaxi maduro, raspa de limão, ervas frescas como alecrim e lichia. Em boca tem médio corpo, acidez alta, álcool bem integrado com fruta e acidez.

Branco cítrico e empolgante. Muito aroma de abacaxi maduro e melão que marcam o perfil desse branco delicioso.

### **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

Perfeito pra beber sozinho, com queijos brancos e moles como Brie e Camembert, ou para combinar com peixe de rio assado na churrasqueira. Precisa de um prato com bom peso e intensidade de aroma. Pode ser uma ave assada também.

Sirva bem gelado e aproveite ele aquecendo na taça. Para ficar perfeito deixe em um balde com gelo e água por pelo menos 20 minutos. Tem que suar a taça na hora de servir e quanto maior a taça melhor, mas sirva pouco vinho para não esquentar rápido. Taça grande e pouco vinho, esse é o caminho.