



## GANADERO GARNACHA 2020

O rótulo divertido é um spoiler do que contém a garrafa. Um vinho fresco, leve e irreverente. O desenho reflete um dos ícones mais reconhecidos da cultura espanhola, mas com a imagem tradicional renovada. Apresentando o touro como fazendeiro vestido de jaqueta de couro; um paradoxo que torna o animal simpático mostrado no rótulo moderno e elegante, deixando claro que ele pode ser dono do seu próprio destino. Varietal, proveniente de vinhedos em altitude com mais de 45 anos de idade, formado por solos arenosos de origem granítica, ácidos e com muito pouco cal. Maceração pré-fermentativa a frio. Fermentação alcoólica e malolática em carvalho. Um vinho com personalidade e uma imagem poderosa. Produção: 28.150 garrafas de 750ml.

### FICHA TÉCNICA

<b>Produtor:</b>	Bodegas Canopy
<b>Prática:</b>	Orgânico
<b>País / Região:</b>	Espanha, DO Métrida, Toledo - Serra de Gredos
<b>Blend / Varietal:</b>	100% Garnacha
<b>Amadurecimento:</b>	3 meses em carvalho francês
<b>Grad. alcoólica:</b>	14%
<b>Código de barras:</b>	8437007400120



## IMPRESSÕES DO SOMMELIER

Vermelho rubi de média intensidade, com aromas limpos e intensos de cereja madura, calda de morango, especiarias como anis, pimenta preta e notas discretas de baunilha e tostado. Em boca é de médio corpo, com acidez de média para alta, com taninos finos e macios. Álcool integrado com a potência de frutas e frescor da acidez.

Tinto que mostra a expressão da Garnacha na sua pureza e delicadeza das altitudes da Serra de Gredos. Diferente de garnachas de climas quentes, Ganadero é fresco, elegante e delicado. Versátil e perfeito para varias ocasiões e pratos diferentes.

### **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

Harmonize com pratos não muito intensos, busque preparos leves sem muito molho, gordura ou cremosidade. Pode ser carne vermelha ou aves assadas e cozidas. A explosão de fruta vai bem com pratos a base de molho de tomate, bolonhesa, cozidos e assados sem muita gordura. Uma carne cozida com o próprio molho fica perfeito.

É um tinto para beber mais fresco que o normal, um pouco abaixo da temperatura de adega. 13°C seria perfeito pra realçar a acidez e a riqueza da fruta, sem deixar frio demais para não esconder os aromas primários.

