



GAUCHEZCO ESTATE TORRONTÉS 2019

Este Torrontés é proveniente dos vinhedos cultivados em Salta à 1700 metros de altitude. Os Torrontés de Salta são os mais prestigiados da Argentina devido ao maior equilíbrio entre acidez e álcool que as altitudes da região proporcionam. 12 horas de maceração pré-fermentativa a frio, fermentação alcoólica longa de 28 dias e um trabalho intenso com as borras finas para ganhar textura em boca.

FICHA TÉCNICA

Produtor: Gauchezco Vineyard & Winery

País / Região: Argentina, Cafayate – Salta

Blend / Varietal: 100% Torrontés

Amadurecimento: 3 meses de trabalho com borras em inox

Grad. alcoólica: 15%

Código de barras: 7798184620048



IMPRESSÕES DO SOMMELIER

Coloração amarelo palha, com aromas de maçã verde ácida, melão maduro, lichia fresca e notas discretas de rosas. Em boca é de médio corpo, com boa acidez e álcool bem equilibrado no conjunto (coisa rara de se achar em Torrontés). O final de boca é refrescante permanecendo muita maçã verde.

Um Torrontés que impressiona pelo frescor, equilíbrio de acidez e aromas mais cítricos que doces.

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

Pratos com temperos intensos como Currys com frutos do mar ficam perfeitos para este vinho. E a clássica harmonização de uvas aromáticas, como a Torrontés, com comida Japonesa se encaixa aqui também.

Balde de gelo é o caminho. Beba com temperatura bem baixa, sirva em taças menores para poder ter sempre vinho gelado na taça.

