



SITE



## GAUCHEZCO RESERVE CAB. SAUVIGNON 2020

100% Cabernet Sauvignon de Barrancas região considerada a mais tradicional e a primeira a produzir uvas devido a proximidade com a cidade de Mendoza. Barrancas fica a 820 metros de altitude, o clima é desértico com solos profundos compostos por: 50% areia, 30% calcário, 15% argila e 5% pedra. As uvas são colhidas a mão, 100% desengaçadas, com 2 dias de maceração pré-fermentativa e fermentação em inox. O vinho amadurece por 10 meses em madeira de terceiro uso, sendo 60% carvalho francês e 40% carvalho americano.

### FICHA TÉCNICA

<b>Produtor:</b>	Gauchezco Vineyard & Winery
<b>País / Região:</b>	Argentina, Mendoza – Maipú – Barrancas
<b>Blend / Varietal:</b>	100% Cabernet Sauvignon
<b>Amadurecimento:</b>	10 meses em barrica de carvalho de terceiro uso, 60% francês e 40% americano
<b>Grad. alcoólica:</b>	14,5%
<b>Código de barras:</b>	7798184620178



## IMPRESSÕES DO SOMMELIER

Cabernet Sauvignon clássico de clima mais quente com bastante corpo e taninos bem finos. Aromas intensos de geleia de frutas pretas como amora e cassis, eucalipto, pimenta verde, baunilha, café e defumado. Em boca é encorpado, potente e super macio com taninos bem presentes e delicados.

Nessa linha Reserve Maurício Ocvirk dá uma aula de como amadurecer um vinho em madeira sem deixar os aromas do carvalho tomarem conta do conjunto. Equilíbrio perfeito entre fruta e madeira.

### **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

Combinação perfeita para cordeiros com geleia de menta e carnes de caça. Por conta dos taninos bem presentes, as combinações com cortes de carnes mal-passada são inevitáveis. Ancho e Chorizo na parrilha são ótimos parceiros para esse Cabernet.

Sugestão de temperatura de serviço é de 17°C, caso não tenha adega climatizada ou termômetro, 40 minutos de geladeira é suficiente para atingir essa temperatura.

