



GAUCHEZCO RESERVE CABERNET FRANC 2020

100% Cabernet Franc 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

Produtor:	Gauchezco Vineyard & Winery
País / Região:	Argentina, Mendoza – Maipú – Barrancas
Blend / Varietal:	100% Cabernet Franc
Amadurecimento:	10 meses em barrica de carvalho de terceiro uso, 60% francês e 40% americano
Grad. alcoólica:	14,5%
Código de barras:	7798184620222



 SITE



IMPRESSÕES DO SOMMELIER

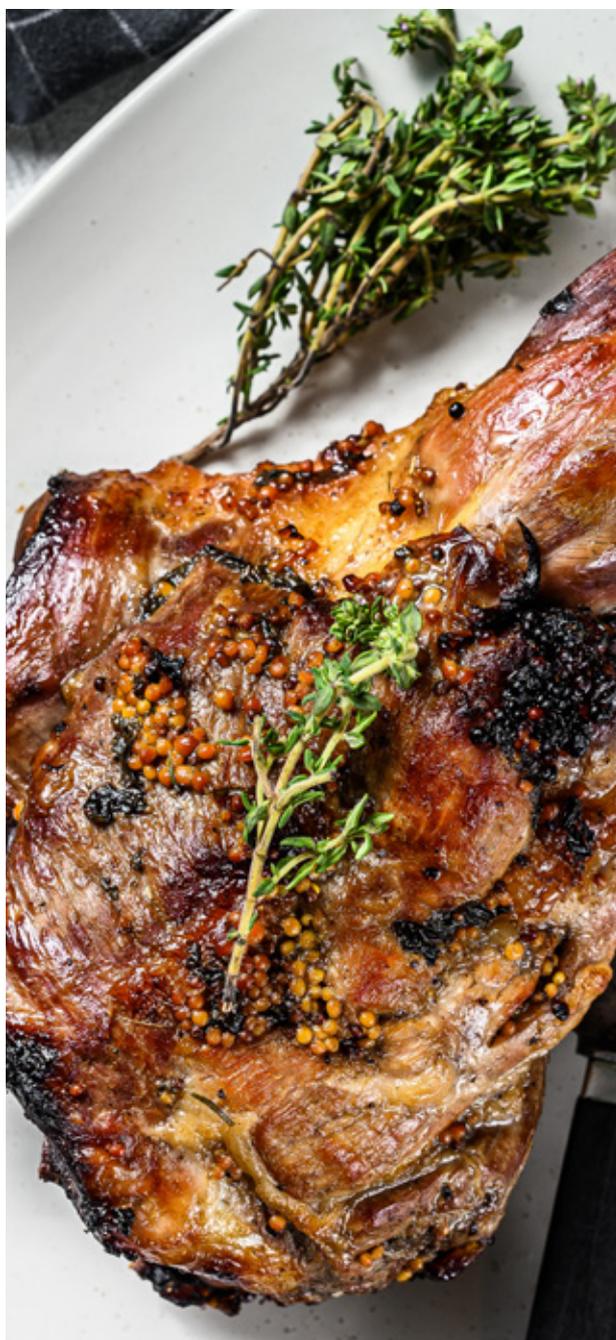
Cabernet Franc cheio de aromas de menta, amoras em compota, cereja negra madura, baunilha, chocolate e tabaco. Em boca é encorpado, potente e com frescor que impressiona. Acidez alta, taninos finos que deixa a boca pronta para mais um gole.

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. Devido ao bom frescor, pode combinar também com carnes magras como flat iron, maminha e filet mignon. Pizzas com embutidos, esfihas e massas recheadas com carne.

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.