



GAUCHEZCO RESERVE CHARDONNAY 2021

Branco de altitude no Vale do Uco, este vinhedo em Los Árboles fica a 1200 metros, trazendo pureza de fruta e intensidade de acidez. As uvas são colhidas a mão, desengaçadas e maceradas a frio por 12 horas antes da fermentação começar. 10% do vinho fermenta em carvalho e o restante em inox. Após o blend, o vinho permanece 10 meses em barrica de carvalho francês novo.

FICHA TÉCNICA

Produtor:	Gauchezco Vineyard & Winery
País / Região:	Argentina, Mendoza - Vale do Uco - Los Arbole
Blend / Varietal:	100% Chardonnay
Amadurecimento:	10 meses em barrica de carvalho francês novo
Grad. alcoólica:	13,5%
Código de barras:	7798184620161





SITE



IMPRESSÕES DO SOMMELIER

Chardonnays de altitude sempre ganham em frescor e delicadeza, este não poderia ser diferente. Com aromas de abacaxi e pêssego frescos, carambola, raspa de limão, coco e baunilha. Em boca é encorpado, potente e com muita força da fruta madura e do carvalho, com acidez alta e bom equilíbrio de álcool e frescor.

Vinho branco intenso e poderoso, perfeito para o inverno com Fondue, pizzas com queijos cremosos, frutos do mar com molhos condimentados como moquecas.

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

Fica perfeito com linguado, merluza, robalo e anchovas grelhadas. Queijos de massa mole e levemente adocicadas como Gouda e Ementhal. Penne Alfredo ou Carbonaras ficaram perfeitos também.

Temperatura de balde de gelo, bem fresco. De 3º à 7º Celsius

