



GAUCHEZCO RESERVE MALBEC 2020

Malbec assinado por Maurício Ocvirk que mescla uvas de 2 terroirs diferentes: 50% Los Árboles e 50% Vista Flores, ambos no Vale do Uco em Mendoza. 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. O resultado é um 100% Malbec que mescla terroirs e madeiras.

FICHA TÉCNICA

Produtor:	Gauchezco Vineyard & Winery
País / Região:	Argentina, Mendoza – Vale do Uco – 50% Los Arboles e 50% Vista Flores
Blend / Varietal:	100% Malbec
Amadurecimento:	10 meses em barrica de carvalho de terceiro uso, 60% francês e 40% americano
Grad. alcoólica:	14%
Código de barras:	7798184620161



SITE



IMPRESSÕES DO SOMMELIER

Um Malbec puro, intenso e encorpado, de cor púrpura intensa. Na taça é um show de aromas explosivos de cereja negra em calda, geleia de ameixa, baunilha e caramelo. Em boca é encorpado, macio e super equilibrado com taninos bem presentes e muito finos.

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

Toda a potência desse vinho pede pratos com peso e intensidade de sabor, sejam carnes vermelhas ou não. A clássica parrilha argentina combina super bem com esse vinho, mas também com queijos duros de leite de vaca, cozidos e massas com molho de 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.

