



SITE



GEOGRAFIA EXTRAORDINARIA BLANCAS DE UCO 2022

Geografía Extraordinária tem o desafio de representar o Valle de Uco como um todo. O desenho do rótulo traz o mapa da região, ilustrando os dois rios que dividem o vale em três partes. Germán conhece o Valle de Uco como a palma da sua mão e, nesta linha, busca criar um blend composto por uvas dessas três áreas, traduzindo da forma mais fiel possível a identidade e a diversidade do vale. No dia da colheita, Chenin Blanc e Sauvignon Blanc são desengaçadas e prensadas juntas. Alguns dias depois, são adicionadas as uvas Semillon e Chardonnay. Ambas são desengaçadas e permanecem em contato com as cascas por 72 horas para aprimorar a estrutura. A fermentação alcoólica é realizada com leveduras indígenas a uma temperatura não superior a 22°C. Não há fermentação malolática. O vinho amadurece por um ano em tanques de concreto, mantendo as borras em suspensão, e depois por mais um ano na garrafa após o engarrafamento.

FICHA TÉCNICA

Produtor:	Escala Humana Wines
Prática:	Natural
País / Região:	Argentina, Mendoza – Valle de Uco
Blend / Varietal:	45% Semillón de Tupungato, 30% Chenin de Tunuyán, 15% Chardonnay de San Carlos e 10% Sauvignon Blanc de Tunuyán
Amadurecimento:	12 meses em ovos de concreto
Grad. alcoólica:	11,5%
Código de barras:	-



IMPRESSÕES DO SOMMELIER

Um super branco que mostra a força dos vinhos de montanha. Um blend perfeito que equilibra corpo, acidez e concentração sem amadurecer em carvalho. A prova de que grandes brancos não sempre precisam de amadurecimento em madeira.

Intensidade aromática, pureza de fruta cítrica e mineralidade bem presentes neste blend tropical e cítrico ao mesmo tempo. Notas de limão siciliano, manga verde, maracujá maduro e ervas frescas como hortelã e tomilho completam o nariz intenso deste vinho. Em boca é encorpado e muito fresco com sabores intensos de maracujá.

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

Branco encorpado para servir com pratos complexos e com muito tempero como por exemplo curry, moqueca com dendê e pratos thây.

Deve ser servido bem fresco, entre 6 e 8 C. Um balde de gelo caprichado, por 20 minutos, vai ajudar a manter a temperatura de serviço ou 1 hora no congelador para atingir essa temperatura.

