



SITE

GEOGRAFIA EXTRAORDINÁRIA TINTAS 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. As variedades Malbec e Merlot são co-fermentadas em um ovo de concreto, e as variedades Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc em outro, devido às diferentes épocas de colheita. No caso do Malbec e do Merlot, 30% dos engaços do Malbec são colocados em camadas e passam por maceração pré-fermentativa a 18°C. O Cabernet Sauvignon e o Cabernet Franc não são macerados e fermentam sem engaços. Ambas as fermentações são realizadas com leveduras indígenas, incluindo remontagens suaves no início e três remontagens abertas em diferentes momentos durante a fermentação. Após a conclusão de ambas as fermentações, as quatro variedades são misturadas para o amadurecimento no ovo de concreto.

FICHA TÉCNICA

Produtor:	Escala Humana Wines
Prática:	Natural
País / Região:	Argentina, Mendoza – Valle de Uco
Blend / Varietal:	50% Malbec de Tupungato, 25% Cabernet Franc de San Carlos, 15% Cabernet Sauvignon de San Carlos e 10% Merlot de Tunuyán
Amadurecimento:	12 meses em ovos de concreto
Grad. alcoólica:	14,5%
Código de barras:	-





IMPRESSÕES DO SOMMELIER

A perfeita ilustração de corpo, potência e concentração de fruta sem ser enjoativo e maduro. A quantidade de camadas de aromas chama atenção pelas notas de frutas pretas e especiarias aliadas a uma intensa nota floral de violeta. Ameixa preta fresca, amoras, violetas, pimenta preta, licor de anis e cardamomo.

Força, concentração, corpo e potência definem a boca desse vinho. Encorpado e cremoso com taninos finos e muito saborosos. Daqueles potentes que a taça não para cheia.

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

Tinto potente e concentrado em fruta, cheio complexidade que vale a pena provar junto de um bom assado ou cozido de cordeiro. Massas cremosas e risotos com carnes de caça vão bem também.

Deve ser servido fresco, entre 15 e 20 C. Decantação pode abrir ainda mais os aromas.