



LA FLORITA PEQUEÑOS LOTES ANFORAS 2021

Pequeños Lotes representa a inquietude e energia de La Florita, vinificando micro parcelas até o último detalhe para mostrar vinhos diferentes e singulares.

Essa é uma mescla de 2 pequenas Anforas de barro de 500 litros cada: uma com Sauvignon Blanc e outra com Semillón. Ambas passaram exatamente pelo mesmo processo de produção. As uvas foram colhidas a mão, 100% desengaçadas e levadas separadamente para as ânforas. Maceração a frio por 24h e fermentação sem as cascas diretamente nas ânforas de barro onde permanecem por 2 anos protegidas por um lindo véu de flor. Esse vinho, assim como os Jerez Manzanilla e Fino, passa pela famosa crianza biológica: envelhecimento sem contato com oxigênio. Após os 2 anos, acontece o blend das duas ânforas e o vinho é engarrafado sem adição de sulfitos. A safra 2021 produziu somente 1200 garrafas.

FICHA TÉCNICA

Produtor:	La Florita
Prática:	Orgânico
País / Região:	Argentina, Mendoza, Tupungato – El Peral
Blend / Varietal:	50% Sauvignon Blanc, 50% Semillon
Amadurecimento:	fermenta e amadurece 24 meses em ânfora de barro com véu de flor
Grad. alcoólica:	13,1%
Código de barras:	788070717287



 SITE



IMPRESSÕES DO SOMMELIER

“... O vinho tem um caráter iodado, que vem desse envelhecimento em ânfora, mas o que predomina é a fruta, os sabores de frutas brancas maduras e suculentas, que aqui se mostram no nariz e com mais força na boca. A acidez é pungente, o vinho denso e, ao mesmo tempo, fresco.” Descorchados 2024

Vinhos de ânfora sempre trazem uma experiência singular aos degustadores. É uma complexidade de aromas e texturas que só as ânforas conseguem transmitir ao vinho. Esse branco ainda tem o véu de flor que acrescenta mais uma camada ao vinho ganhando corpo e austeridade. Notas de amêndoas e nozes se confundem com frutas maduras como pêsego e tamarindo. Acidez é intensa e deixa a boca com uma textura oleosa devido ao envelhecimento com flor.

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

Um branco com tanta complexidade pede queijos cremosos e intensos de mofo azul ou branco. Um brie ou camembert envelhecido seria perfeito, mas um Rochefort ou gorgonzola bem cremoso também acompanham. É um vinho de meditação que merece ser apreciado com atenção extra em cada gole.

A temperatura pode ser um pouco mais alta que um branco comum, chegando entre 8°C a 10°C. Use as maiores taças que tiver disponível já que esse branco vai evoluir muito com o tempo em taça.

