

Des
COR
Chá
dos

94
PONTOS



SITE

LA FLORITA PEQUEÑOS LOTES ASPIRANT BOUCHET 2021

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

Aspirant Bouchet é uma uva tintureira, onde a polpa é corada, o que possibilita esse vinho tinto ser fermentado como um branco. Essa variedade foi plantada pela família Bandaloni em 2.008 e hoje contam com menos de 5 hectares desta raridade. Os solos são pedregosos com irrigação por gotejamento a 1.150 metros de altitude. O processo de fermentação é um pouco diferente de um tinto tradicional. As uvas são colhidas manualmente, 100% desengaçadas, prensadas e levadas para uma maceração a frio com as cascas por somente 24h. A fermentação só acontece após uma nova prensa para extrair o suco e assim, fermentar sem as cascas em barricas de 500 litros. Todo o aporte tânico desse vinho é por parte da madeira já que a fermentação acontece sem as cascas, o vinho só é tinto devido a cor da polpa! A malolática acontece em barricas de 500lts. Na safra de 2021 foram produzidas somente 1.260 garrafas.

FICHA TÉCNICA

Produtor:	La Florita
Prática:	Orgânico
País / Região:	Argentina, Mendoza, Tupungato – El Peral
Blend / Varietal:	100% Aspirant Bouchet
Amadurecimento:	12 meses em barricas de carvalho francês de 500 litros de 2º e 3º uso
Grad. alcoólica:	13,3%
Código de barras:	789070717263





 SITE



IMPRESSÕES DO SOMMELIER

“É fermentado em barrica de carvalho, como se fosse um branco, sem as películas. E ainda assim, a cor intensa da casta (uma uva tintorera, ou seja, aquela que tem cor na polpa) destaca-se de imediato, assim como a força dos seus taninos, que ardem no paladar, rodeados de sabores de frutos pretos maduros e sabores profundos” Descorchados2023

Um vinho fora da curva desde a vinificação. Coloração violácea profunda, notas de chocolate amargo e um show de aromas de frutas pretas passadas como ameixa e amora. O bouquet complexo traz muita erva seca e notas balsâmicas completadas com violetas e lírios. Em boca é encorpado, potente e com taninos bem marcados. Acidez média para alta, com uma textura deliciosa que pede comida.

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

Devido a sua força e intensidade, esse tinto precisa de pratos com a mesma intensidade para acompanhar. Rabada ou costela cozidas, polenta com ragu de músculo, pratos com essa carga de gordura e potencia de sabor.

A temperatura ideal é de 15º a 18ºC, servir em taça grande e recomendamos a decantação de 1h ou 2h.

