



LA FLORITA PRIMER INTENTO SYRAH 2018

Nasce um grande vinho com estilo inspirado pelos Syrah do Norte do Rhone. O vinhedo tem 25 hectares com espaldeiras de 12 anos, solo arenoso com toques de argila, irrigação por gotejamento, orientação norte/sul em uma altitude de 1245 metros. É fermentado com cachos inteiros, pisados a pés em ânforas de concreto de 2800lts com leveduras indígenas. O processo de maceração é longo, dura 40 dias. Passa 12 meses em barricas de terceiro e quarto uso. Foram produzidas 2.100 garrafas.

FICHA TÉCNICA

| | |
|--------------------------|---|
| Produtor: | La Florita |
| Prática: | Sustentável |
| País / Região: | Argentina, Mendoza, Tupungato – El Peral |
| Blend / Varietal: | 85% Syrah, 10% Semillon, 5% Malbec |
| Amadurecimento: | 12 meses em barricas de 225L de carvalho francês, terceiro e quarto uso |
| Grad. alcoólica: | 13,3% |
| Código de barras: | 701575372331 |



 SITE



IMPRESSÕES DO SOMMELIER

Vermelho rubi com reflexos violáceos de média intensidade, com muitos aromas de frutas negras antes de estar madura, como se fosse uma amora azedinha, floral bem presente com notas de violetas e especiarias. Em boca é seco, de médio corpo, com muita acidez e taninos com bastante quantidade e de boa qualidade.

Complexidade define este vinho. Os aromas mudam bastante em taça, que começam com frutas negras verdes e se transformam em flores e frutas mais adocicadas ao final. Em boca é uma explosão de acidez e elegância. 750ml pode ser pouco vinho, é daqueles que a garrafa acaba rápido.

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

Harmonização para este vinho é um clássico churrasco, só no sal, de cortes não muito gordos. Um entrecoste ou uma picanha ficariam ótimos. Pratos muito gordurosos podem roubar a cena e este é um vinho especial que merece destaque na mesa.

A temperatura ideal é de 15º a 18ºC, como a acidez e o baixo álcool são destaques na degustação deste vinho, ele pode ser servido até mais fresco que isso.