



LIVVERÁ BEQUIGNOL 2023

LIV (vida) VERA (verdade) é um espaço criativo e curioso. Nessa linha de vinhos há uma busca por vinhedos resgatados de castas ancestrais. Um verdadeiro patrimônio do Valle de Uco trazido pelos primeiros imigrantes na parte baixa do valle.

Bequignol é uma variedade em extinção com origem na França, na região de Bordeaux, resultado de um cruzamento entre Savagnin e Cabernet Franc. Esse vinhedo raríssimo foi plantado em 1957 em sistema de parral e são somente 3 hectares selecionados em solos franco-argilosos na região de El Zampal. As uvas são pisadas a pés com 30% de cacho inteiro em tanques de concreto para preparar o mosto. O vinho é fermentado em tanque de concreto onde permanece com 12 meses.

Tinto que surpreende pela complexidade de aromas apresentando um nariz de mel cítrico combinado com notas vegetais de orégano e alecrim seco. Aroma delicioso que dá vontade de ficar com ele na taça para sempre.

A safra 2024 desse vinho foi eleito #2 melhor vinho da Argentina por James Suckling

FICHA TÉCNICA

Produtor:	Escala Humana Wines
Prática:	Natural
País / Região:	Argentina, Mendoza – Valle de Uco, San José
Blend / Varietal:	100% Bequignol
Amadurecimento:	12 meses em ovos de concreto
Grad. alcoólica:	13,5%
Código de barras:	-



IMPRESSÕES DO SOMMELIER

Este vinho pode ser ilustrado como um licor de cereja com mel e ervas secas. De cor ruby brilhante de baixa intensidade, ele mostra diversas camadas de aroma. Começa com notas de cereja e morango maduros que vão se transformando em mel de abelha jataí, ervas secas e camomila.

Em boca é leve e bem delicado, com taninos marcados e acidez média alta. Os sabores de mel ácido aparecem mais em boca confirmando as notas de frutas vermelhas.

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 tinto delicado e equilibrado como esse combina com pratos delicados na mesma proporção. Uma carne magra ou de aves com boa textura, como uma perna de frango cozida ou magret de pato com toque oriental.

Deve ser servido fresco, entre 10 e 15 C. Um balde de gelo com poucas pedras de gelo e bastante água, pode ajustar a temperatura.

