

SITE

LIVVERÁ MALVASIA LARANJA 2025

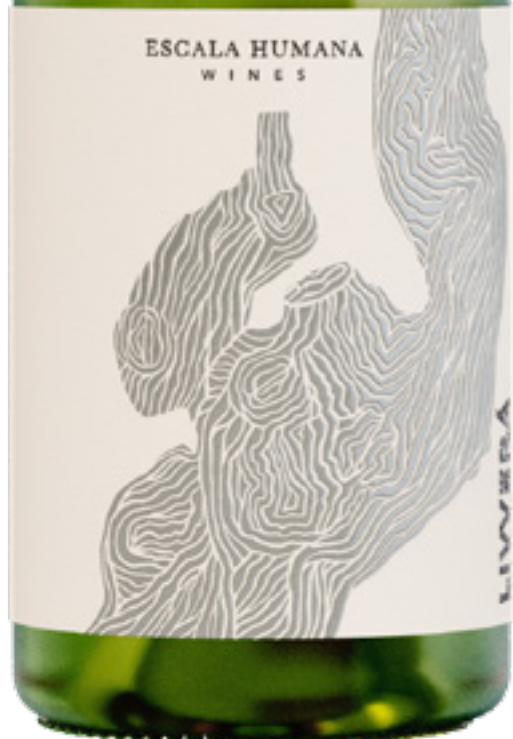
LIV (vida) VERA (verdade) é um espaço criativo e curioso. Nessa linha de vinhos há uma busca por vinhedos resgatados de castas ancestrais. Um verdadeiro patrimônio do Valle de Uco trazido pelos primeiros imigrantes na parte baixa do valle.

Malvasia de Sitges (origem catalã) plantada em 1923 em sistema de treliça baixa. Foram escolhidas 19 linhas desse vinhedo histórico da região com solos franco-arenosos. As uvas foram desengaçadas e fermentadas com as cascas por até 120 dias com leveduras indígenas em ovos de concreto. Amadurece por 12 meses 50% em ovos de concreto, 50% em barrica de carvalho francês.

Um vinho laranja elegante, complexo e muito aromático com notas de gengibre e ervas secas.

FICHA TÉCNICA

Produtor:	Escala Humana Wines
Prática:	Natural
País / Região:	Argentina, Mendoza – Valle de Uco, Tupungato, El Zampal
Blend / Varietal:	100% Malvasia de Sitges (origem catalã)
Amadurecimento:	12 meses, 50% em barrica de carvalho francês e 50% em ovos de concreto
Grad. alcoólica:	11,5%
Código de barras:	-





IMPRESSÕES DO SOMMELIER

Vinho laranja fácil de gostar, muito aromático, fresco e poderoso em boca. Com uma coloração amarelo ouro, os aromas de gengibre, licor de laranja e água de rosas são deliciosos. Um nariz muito sedutor.

Em boca tem bastante corpo, equilíbrio e profundidade. Taninos muito finos que combinados com os sabores de gengibre e ervas frescas, enchem a boca de notas de frutas secas e refrescância.

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

Vinho laranja pode ser um vinho de meditação, para apreciar sozinho, mas este Malvasia pede comida de tão equilibrado. Camarão na moranga seria perfeito pela intensidade do vinho com a cremosidade do prato. Receitas cremosas e picantes vão super bem aqui.

Deve ser servido bem fresco, entre 6 e 8 C. Um balde de gelo caprichado, por 20 minutos, vai ajudar a manter a temperatura de serviço ou 1 hora no congelador para atingir essa temperatura.

