



LIVVERÁ SANGIOVESE 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.

Sangiovese plantado em 1952 em sistema de parral. 4 hectares plantados em solos franco-argilosos em uma altitude de 1450 metros. As uvas são 100% desengaçadas e fermentadas com leveduras indígenas em ovos de concreto onde permanecem 12 meses amadurecendo. Um vinho tinto muito leve, delicado e cheio de camadas de aromas de frutas vermelhas frescas como morango e framboesa.

FICHA TÉCNICA

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





IMPRESSÕES DO SOMMELIER

Com o corpo de um Pinot Noir, e os aromas de um Sangiovese, este vinho mostra a elegância e a pureza dos vinhos do Germán. De coloração ruby bem clarinha e cheio de aromas de framboesa fresca, morango verde e um toque de especiarias como pimenta preta.

Em boca é leve e bastante refrescante, tinto perfeito para servir um pouco mais fresco que a temperatura de um tinto leve. Ponto alto para a acidez e equilíbrio do álcool no conjunto, um verdadeiro suquinho de cereja.

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

A clássica combinação com receitas que levam tomate, cai super bem. Um Spaghetti pomodoro seria perfeito aqui ou uma clássica pizza margherita.

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.