



## LOCO GARNACHA BLANCA 2018

Um grande branco! Loco é o único Garnacha Blanca da Espanha central. Após muita procura algumas vinhas de Garnacha Blanca foram encontradas, uma variedade quase extinta devido à complexidade de seu cultivo. É uma variedade muito sensível às altas temperaturas e à umidade, portanto, o trabalho na mesa de seleção em anos difíceis é feito grão por grão. O esforço vale a pena. Na vinificação são 24 horas de maceração à frio COM CASCA, metade fermenta em barrica de carvalho francês e a outra metade em aço inox à 10°C. Trabalhando com as lías finas durante os 8 meses e battonage semanal. Produção: 4.000 garrafas de 750ml

### FICHA TÉCNICA

<b>Produtor:</b>	Bodegas Canopy
<b>Prática:</b>	Orgânico
<b>País / Região:</b>	Espanha, DO Méntrida, Toledo - Serra de Gredos
<b>Blend / Varietal:</b>	100% Garnacha Blanca
<b>Amadurecimento:</b>	8 meses em carvalho francês de 500 e 700 litros e parte em inox
<b>Grad. alcoólica:</b>	14,5%
<b>Código de barras:</b>	8437007400069



 SITE



## IMPRESSÕES DO SOMMELIER

Amarelo palha puxando para o dourado com aromas intensos de melão maduro, manga verde, camomila, erva-doce, uma nota discreta de fermento, manteiga e defumado provenientes da passagem por madeira. Em boca é seco, de médio corpo para encorpado, boa acidez, com sabores que confirmam os aromas de manga, fermento e defumado.

Um grande branco, complexo e explosivo. Com várias camadas de aroma, evolui muito em taça. Um néctar de manga, melão e defumado.

### **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

Vai bem com pescados gordos de mar ou de rio. Pode preparar um peixe assado com molho de frutas ou na manteiga. Se passar pela brasa fica perfeito. Frutos do mar cremosos como camarão na moranga, ou feitos na brasa também ficam sensacionais.

Um branco que não precisa ser servido em temperatura de balde de gelo. Sua estrutura e complexidade aromática podem se perder se servido muito gelado. Use uma taça grande e deixe esse branco respirar e abrir seus aromas. Um branco pra passar pelo decanter (aerador).

