



ORANGE ASHUT 2020

Um branco potente com maceração pelicular. 100% Garnacha Blanca de solo calcáreo provenientes de duas parcelas: Les Novenes (0,5hs) e La Cicera (5ha). Fermentado com cascas por 45 dias com levedura indígena em inox e amadurecido por 9 meses em ânfora de barro de 1000 litros. Engarrafado sem filtrar, sem clarificar e contém somente os sulfitos resultantes da fermentação.

FICHA TÉCNICA

Produtor:	Terra00 – Joan R. Bada e Josep Arrufat
Prática:	Natural / Biodinâmico
País / Região:	Espanha, Catalunha – D.O. Terra Alta: Vilalba dels Arcs
Blend / Varietal:	100% Garnacha Blanca
Amadurecimento:	9 meses em ânfora de barro de 1000 litros
Grad. alcoólica:	12,5%
Código de barras:	8437008463841





IMPRESSÕES DO SOMMELIER

Vinho laranja com bom corpo e muito aromático. Notas de lima da pérsia, melão maduro, lírios e uma nota salina importante. Em boca é intenso, encorpado e fresco com muita textura e potencia de acidez e um pequeno traço de tanino.

A Garnacha blanca é uma uva de difícil cultivo e quando sofre maceração pelicular se transforma em grandes vinhos.

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

Vinhos laranjas com bastante maceração ganham complexidade de textura e isso ajuda muito nas harmonizações. Versatilidade para combinar desde queijos amarelos e duros até frutos do mar com um sabor bem salino.

Temperatura de serviço, entre 8° e 10° C. Evite o resfriamento máximo desse vinho pois pode “fechar” os aromas e intensificar o pouco tanino que ele tem.