



 SITE



PAMPANEO NATURAL AIRÉN 2021

Pampaneo Natural Airén é um branco macerado com notas oxidativas e afinamento em ânfora de barro. A idade média das vinhas é de 100 anos, plantadas em solo muito pobres como argila, calcário e areia. Fermentado com levedura indígena e macerado com cascas por 4 meses em cubas de inox e amadurecimento de mais 2 meses em ânfora de barro. A safra de 2021 produziu 11000 garrafas.

FICHA TÉCNICA

Produtor:	Esencia Rural – Bodega Ecológica Bruno Ruiz
Prática:	Natural / Biodinâmico
País / Região:	Espanha, La Mancha – Quero
Blend / Varietal:	100% Airen
Amadurecimento:	2 meses em ânfora de barro
Grad. alcoólica:	13%
Código de barras:	8437010249044



IMPRESSÕES DO SOMMELIER

Cor âmbar clássica de brancos macerados com oxidação, aromas de frutas secas como damasco, tâmaras e calda de tangerina. Em boca tem corpo médio, acidez alta e presença discreta de taninos. Alguns aromas como acetona, proveniente da acidez volátil, podem assustar um pouco quem ainda não está habituado com esse estilo de vinho.

Um branco oxidativo, com textura e potência de aromas cítricos e de especiarias. Um vinho didático, ótimo para iniciar no mundo dos vinhos brancos fermentados com casca.

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

Devido a textura mais firme e acidez muito marcada, pratos com salinidade e gordura podem funcionar bem. Conchas frescas como mariscos, ostras e vieiras. Aves grelhadas e saladas com molhos ácidos ficam perfeitos também.

Um branco nesse estilo se comporta quase que como um finto leve, colocando a temperatura de serviço um pouco mais alta. Temperatura de serviço, entre 8° e 12° C. Essa temperatura pode ser atingida com 40 minutos de geladeira.

