



SITE

## PARAJES DEL CABRIEL 2022

As paisagens do Parque Natural de Las Hoces del Rio Cabriel, são a inspiração para o nome deste vinho. São vinhedos muito antigos com idades que variam entre 85 e 90 anos, cultivados em vaso e sem irrigação, nas encostas rochosas do parque. Todas as uvas são orgânicas e conduzidas com práticas biodinâmicas, que levam a variedade Bobal para o extremo de sua qualidade. A colheita é manual em caixas de 10kg, as uvas são desengaçadas e prensadas para passar por uma maceração a frio por 2 dias antes da fermentação. A fermentação acontece em inox e só 50% do vinho amadurece em carvalho francês, onde permanecem com as borras finas por mais 6 meses. A safra de 2022 produziu 12000 garrafas.

### FICHA TÉCNICA

|                          |                                                                |
|--------------------------|----------------------------------------------------------------|
| <b>Produtor:</b>         | Bruno Murciano                                                 |
| <b>Prática:</b>          | Biodinâmico                                                    |
| <b>País / Região:</b>    | Espanha, Valencia – D.O. Utiel-Requena: Caudete de las Fuentes |
| <b>Blend / Varietal:</b> | 100% Bobal                                                     |
| <b>Amadurecimento:</b>   | 6 meses com as borras em barrica francesa de vários usos       |
| <b>Grad. alcoólica:</b>  | 12,5%                                                          |
| <b>Código de barras:</b> | 8410388013189                                                  |





## IMPRESSÕES DO SOMMELIER

Um Bobal para aplaudir de pé! Tinto delicado em boca e com aromas intensos de fruta compotada e flores. Notas de morango, cereja e framboesa em licor, com notas de especiarias e flores como violetas em evidência. Em boca tem corpo leve, acidez média para alta, taninos muito finos e álcool baixo.

Frescor e delicadeza em boca ao mesmo tempo que enche a boca de frutas vermelhas.

### **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

Por conta do corpo leve e acidez elevada com foco em fruta, este tinto acaba sendo muito versátil nas harmonizações. Pode se dar bem com embutidos, curados como Jamon, queijos de massa mole, Paellas de frango e coelho, e pratos elaborados com cogumelos.

Temperatura de serviço, entre 12° e 14° C. Escolha taças grandes estilo Borgonha para que ele possa mostrar todos os aromas.