



PARCELA 01 BLANCO 2019

Um vinho histórico! Esse foi o primeiro branco elaborado pela Viña Los Chocos, que hoje está na sua segunda safra. Uvas provenientes de uma parcela muito pequena, com menos de 1 ha, em altitudes que chegam a 1.450 metros. Os solos de Gualtallary Monasterio são cheios de minerais e baixos níveis de nutrientes orgânicos, com um mix de matéria aluvional e vulcânica. As variedades fermentam e estagiam juntas em barricas de carvalho francês de 500 litros e de varios usos, más, a força e a qualidade da fruta é tremenda, tanto que não se notam os aromas de madeira. As leveduras são nativas e o vinho é filtrado minimamente. A safra de 2019 produziu somente 1.900 garrafas.

FICHA TÉCNICA

Produtor:	Viña Los Chocos
Prática:	Orgânico
País / Região:	Argentina, Mendoza – Tupungato: Gualtallary Albo e Gualtallary Monasterio
Blend / Varietal:	70% Chardonnay, 30% Sauvignon Blanc
Amadurecimento:	Fermentado e amadurecido por 24 meses em barrica francesa de 500 litros de vários uso
Grad. alcoólica:	13,4%
Código de barras:	7798213400139



IMPRESSÕES DO SOMMELIER

“... A acidez domina tudo aqui, junto com notas cítricas e herbáceas. É leve más, ao mesmo tempo, tenso...” Descorchados 2022 . As pedras calcáreas dos vinhedos parecem estar na taça, com a força e a energia que um grande vinho branco precisa ter.

O branco ícone da vinícola tem o propósito de mostrar a mineralidade dos solos, pureza da fruta e o quanto as variedades Chardonnay e Sauvignon Blanc podem se complementar. Em perfeita harmonia, esse blend apresenta aromas que fogem da taça, com notas de suco de limão siciliano, maracujá verde, aspargos e abacaxi fresco.

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

Para o Guia Descorchados, esse branco é ótimo para Ostras. Com toda mineralidade e acidez elevada, também seria perfeito para crus de peixes do mar como Atum e Pescada. Em um restaurante japonês, além dos sashimis, combina muito bem com os pratos que levam tarê para fazer uma harmonização por oposição: gordura x acidez.

Devido sua complexidade e magnitude, não recomendamos resfriar demais esse vinho. Temperatura ideal seria entre 6 e 12 C. Servir em taças grandes para aproveitar toda evolução em taça.

