



## PIELES DORADAS 2021

Um blend de 2 variedades brancas locais: Malvasía e Mersegura. Os vinhedos orgânicos muito antigos, com mais de 100 anos, são cultivados em vaso e sem irrigação, nas encostas das montanhas do Parque Natural de Las Hoces del Río Cabriel. A colheita é manual em caixas de 10kg, as uvas são desengaçadas e prensadas para passar por uma maceração a frio por 10 dias antes da fermentação. A fermentação acontece sem cascas, 50% em inox e 50% em carvalho francês, onde permanecem com as borras finas por mais 6 meses. A safra de 2023 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>	Malvasía e Mersegura
<b>Amadurecimento:</b>	50% do vinho fermenta e amadurece 6 meses em barricas francesas de 500 litros de 4º e 5º uso
<b>Grad. alcoólica:</b>	12,5%
<b>Código de barras:</b>	8110388013240



 SITE



## IMPRESSÕES DO SOMMELIER

Coloração amarelo dourada e cheio de aromas de frutas tropicais tostadas, como pêssego, maçã vermelha e damasco. Baunilha, ervas secas e um toque de levedura complementam os aromas deste branco delicioso e complexo.

Em boca tem corpo médio para encorpado, com acidez persistente e álcool equilibrado com todo conjunto de fruta e acidez.

### **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

O tempo longo com as leveduras e a fermentação parcial em madeira resultam em um branco cremoso e complexo que precisa de pratos intensos e igualmente cremosos. Vai super bem com frutos do mar com molho cremoso, fundue e queijos de massa mole.

Temperatura de serviço, entre 3° e 8° C. Em um bom balde e gelo, em 20min é possível atingir essa temperatura.