



SITE

TIERRA DE
LECHUZAS

TIERRA DE LECHUZAS SAUVIGNON BLANC 2022

As corujas que moram nos vinhedos estampam o rótulo dessa linha de vinhos, por isso “Terra das Corujas”.

Essa é a segunda e mais premiada safra deste Sauvignon Blanc enxertado em um antigo vinhedo de Syrah, proveniente de solos pedregosos de El Peral. Um branco encorpado, acompanhando o estilo desta cepa na montanha em altitudes de 1.150 metros. Produzido com uvas orgânicas de espaldeiras com raízes de 20 anos, solo arenoso com toques de argila, irrigação por gotejamento e orientação norte/sul. Maceração pelicular a frio por 24h antes da fermentação em inox com levedura indígena. São de 6 a 8 meses com as borras finas e leveduras com battonagens semanais trazendo uma camada a mais de textura ao vinho. Na safra 2022 foram produzidas só 1500 garrafas.

FICHA TÉCNICA

Produtor:	La Florita
Prática:	Orgânico
País / Região:	Argentina, Mendoza, Tupungato – El Peral
Blend / Varietal:	100% Sauvignon Blanc
Amadurecimento:	3 meses com as borras em inox
Grad. alcoólica:	13%
Código de barras:	-





IMPRESSÕES DO SOMMELIER

Um Sauvignon Blanc delicioso com aromas de frutas tropicais como maracujá, maçã verde e raspa de limão siciliano. As notas vegetais de aspargos e alecrim aparecem mais quando a taça vai ganhando temperatura.

Um Sauvignon Blanc encorpado e com acidez altíssima. Um exemplo de vinho crocante, com pouco álcool, deixa a boca com vontade de mais um gole.

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

Fica perfeito com frutos do mar na parrilla, ceviche e principalmente com conchas. Foi feito para se beber com ostras frescas. Porém, servido sozinho como aperitivo, com certeza vai encantar a todos pela exuberância dos aromas.

A temperatura ideal é de 5° a 8°C, ou 30min no balde de gelo.