



## TIERRA DE LECHUZAS SEMILLÓN 2022

Um branco com energia e complexidade aromática impressionantes. O vinhedo tem só 10 hectares com espaldeiras de 20 anos, solo arenoso com toques de argila, irrigação por gotejamento, orientação norte/sul em uma altitude de 1245 metros. Maceração e fermentação em tanques de concreto com leveduras indígenas. O vinho passa um período com as leveduras, formando uma camada de flor, agregando a este vinho branco notas complexas de fermento. Foram produzidas só 5.000 garrafas.

### FICHA TÉCNICA

<b>Produtor:</b>	La Florita
<b>Prática:</b>	Orgânico
<b>País / Região:</b>	Argentina, Mendoza, Tupungato – El Peral
<b>Blend / Varietal:</b>	100% Semillón
<b>Amadurecimento:</b>	Sem passagem por madeira
<b>Grad. alcoólica:</b>	13,7%
<b>Código de barras:</b>	701575372317



 SITE



## IMPRESSÕES DO SOMMELIER

Coloração amarelo ouro, demonstrando já no visual o longo trabalho de maceração e a ação da flor no vinho, trazendo notas importantes de fermento no aroma e bastante textura ao vinho. Aromas de damasco seco, drops de melão, gengibre, coentro, salsa fresca, raspas de laranja, camomila e tamarindo. Textura macia com acidez que abraça a língua, médio corpo e em boca as raspas de laranja e o gengibre gritam ainda mais.

Uma grande surpresa provar este vinho pela faixa de preço e pela complexidade que entrega. É um branco elegante e intenso ao mesmo tempo, com sabores que fazem querer beber mais.

### **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

Vai super bem com paella, com bastante polvo e mexilhão. Arroz a banda com açafraão e caldo de peixe.

A temperatura ideal é de 5º a 8ºC, porém, mesmo ele aquecendo na taça não desequilibra o álcool e ficam ainda mais intensos os aromas com ele um pouco mais quente.