



SITE



TURBIO CRUZA DE BLANCAS 2024

“Agítese antes de beber” é um chamado para acompanhar o espírito desse vinho. Além de agitar a garrafa, devemos agitar nossos ânimos para aproveitar 100% do Turbio. A ideia de servir o vinho turvo é ter uma experiência similar ao que seria uma prova diretamente do tanque na vinícola.

Um blend em busca de corpo e intensidade aromática. As uvas são fermentadas separadamente em tanques de inox e Ovos de concreto por no máximo 15 dias com leveduras indígenas. O líquido permanece com as borras grossas em tanque por 3 meses. Após o blend, a Cruza de Blancas é engarrafado sem filtrar e sem clarificar, deixando o vinho levemente turvo de propósito, para que a garrafa seja agitada antes de beber adicionando uma camada a mais de textura ao vinho. Uma cruza que resulta no vinho mais encorpado da linha, mantendo o perfil cítrico e refrescante de toda a linha Turbio.

FICHA TÉCNICA

Produtor:	Ravera Wines
Prática:	Sustentável
País / Região:	Argentina, Mendoza
Blend / Varietal:	30% Sauvignon Blanc de La Carrera, 27% Semillon de Tupungato, 24% Chardonnay de Gualtallary, 19% Ugni Blanc de Agrelo
Amadurecimento:	sem passagem por madeira
Grad. alcoólica:	12,5%
Código de barras:	0798190258980





IMPRESSÕES DO SOMMELIER

De todos os Turbio, o Cruza de Blancas é o mais encorpado. A base de Sauvignon Blanc com Semillon mistura aromas de maracujá com frutas tropicais, como pêssegos e raspa de laranja, e as uvas que complementam entram com muita nota cítrica e sustentam muito a acidez do blend.

Encorpado sem perder o frescor e o caráter cítrico, esta mistura sustenta a ideia de trazer um vinho com mais corpo e complexidade de aromas.

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

Perfeito para churrasco de peixes e frutos do mar. Queijos como Brie e Camembert também encaixam bem nesta harmonização.

NÃO DEIXE DE AGITAR A GARRAFA antes de abrir. Parte da textura e dos aromas deste vinho só aparecem com o líquido turvo na taça, assim chegamos perto da experiência de prova diretamente do tanque na vinícola. Deve ser servido bem fresco, entre 6 e 8. Um balde de gelo generoso por 20 minutos, vai ajudar a manter a temperatura de serviço ou 1 hora no congelador para atingir essa temperatura.