

[SITE](#)

TURBIO GARNACHA 2025

Um Garnacha de baixa extração e grande frescor, elaborado com 15% de Syrah para intensificar ainda mais sua potência aromática. Delicado e completamente distinto dos Garnachas tradicionais da região, destaca-se pela elegância e pela expressividade de frutas pretas frescas.

A Garnacha, proveniente de vinhas velhas cultivadas em Junín, no extremo leste de Mendoza, encontra na Syrah de Barrancas o complemento ideal para ganhar profundidade e complexidade. As uvas são fermentadas separadamente, em tanques de inox e ovos de concreto, por até 15 dias, com leveduras indígenas. Somente então ocorre o corte final.

O vinho permanece por três meses em contato com as borras grossas, adquirindo mais textura e cremosidade. É engarrafado sem filtração nem clarificação, preservando sua aparência levemente turva — uma escolha intencional que convida a agitar a garrafa antes de servir, liberando ainda mais camadas de sabor e complexidade.

FICHA TÉCNICA

Produtor:	Ravera Wines
Prática:	Sustentável
País / Região:	Argentina, Mendoza – Junin e Barrancas
Blend / Varietal:	85% Garnacha de Junín e 15% Syrah de Barrancas
Amadurecimento:	sem passagem por madeira
Grad. alcoólica:	13,9%
Código de barras:	798190 263298





IMPRESSÕES DO SOMMELIER

Garnacha delicado, fresco e com a clássica nota láctea unindo este aos demais vinhos da linha Turbio. Os aromas são intensos de frutas negras frescas como ameixa, jabuticaba e especiarias como pimenta preta.

Em boca é leve, acidez média mais e taninos muito finos e delicados. O foco é o frescor e a leveza. As leveduras adicionam uma leve cremosidade que com o aroma lácteo, nos faz lembrar um iogurte de ameixa.

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

Um tinto para servir mais refrescado que completa lindamente uma tarde ensolarada e quente. Tente combinar com Steak tartare, bruschettas caprese e defumadas como bresaola.

Deve ser servido mais refrescado que outros tintos, entre 10 e 12 C. Um balde com pouco gelo e muita água pode ajudar a manter a temperatura.