



SITE



TURBIO NIGORI BLEND PARA SUSHI 2025

A paixão por sushi levou Fernando Ravera a passar um mês no Japão em um retiro enogastronômico. Foram 30 dias intensos entre vinho e peixe cru, explorando principalmente vinhos brancos, rosés e saquê. Dessa imersão nasceu uma ideia ousada: reunir esses três universos em um único vinho, pensado para brilhar à mesa com crudos.

Assim surgiu o NIGORI, uma homenagem às tradicionais bebidas turvas do Japão, frequentemente servidas com sushi. O blend permanece um segredo, mas combina três uvas brancas com um toque de Sangiovese, que aporta corpo, textura e nuances aromáticas tropicais. As uvas são fermentadas separadamente, em tanques de inox e ovos de concreto, por até 15 dias, com leveduras indígenas. Somente depois ocorre o corte final.

O vinho permanece por três meses em contato com as borras grossas, ganhando profundidade 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 textura e complexidade.

Um vinho vibrante, original e irresistivelmente gastronômico. A companhia perfeita para sushi e todos os tipos de crudos do mar.

FICHA TÉCNICA

Produtor:	Ravera Wines
Prática:	Sustentável
País / Região:	Argentina, Mendoza
Blend / Varietal:	Ugni Blanc, Semillon, Sauvignon Blanc e um toque de Sangiovese
Amadurecimento:	sem passagem por madeira
Grad. alcoólica:	12,5%
Código de barras:	798190 263205



IMPRESSÕES DO SOMMELIER

Branco refrescante e ao mesmo tempo cremoso e com textura delicada. O toque de Sangiovese não muda a cor do vinho, mas leva os aromas para notas mais tropicais que lembram tangerina, cereja verde e maçã vermelha.

Em boca tem acidez alta, boa concentração de sabores, onde a maçã aparece com mais força e evidencia a textura extra por conta da uva tinta. Um branco mais gordo que faz a taça ficar vazia o tempo todo.

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 vinho foi pensado para harmonizar com peixe cru e para isso ele precisa de mais textura que os demais da linha Turbio.

Deve ser servido bem fresco, entre 6 e 8 C. Um balde de gelo caprichado, por 20 minutos, vai ajudar a manter a temperatura de serviço ou 1 hora no congelador para atingir essa temperatura.