



SITE

TURBIO PINKIOVESE 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 idéia de servir o vinho turvo é ter uma experiência similar ao que seria uma prova diretamente do tanque na vinícola.

Um rosé de Sangiovese elaborado por prensa direta, por este método a fermentação ocorre sem as cascas e a coloração do vinho é obtida somente pela prensa delicada das uvas até atingir a coloração desejada. A Sangiovese é proveniente de Carril Las Margaritas, em Maipu/Mendoza. As uvas são fermentadas 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. Pinkiovese 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. De todos os Turbio esse é o que contém o menor teor alcoólico, com somente 10,2%, confirmando o estilo desta família de vinhos que nasceu para ser leve e delicada. Rosado com aromas de morango e cereja frescos, com acidez altíssima e uma delícia de textura em boca por conta das borras.

FICHA TÉCNICA

Produtor:	Ravera Wines
Prática:	Sustentável
País / Região:	Argentina, Mendoza – Maipu, Beltran las Margaritas
Blend / Varietal:	100% Sangiovese
Amadurecimento:	sem passagem por madeira
Grad. alcoólica:	10,2%
Código de barras:	0798190259024





IMPRESSÕES DO SOMMELIER

Uma delícia de rosé super delicado, de baixa extração e coloração pink. Mantendo a intensidade de aroma de toda a linha, as notas de morango e cereja frescos dominam a taça com um complemento de tutti-frutti que da vontade de morder a taça.

Em boca é leve, delicado e com acidez alta mantendo o frescor do começo ao fim da garrafa. A turbidez ajuda a criar uma textura cremosa que não o deixa passar despercebido, a boca fica com sabor de iogurte de morango.

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 bom vinho para recepcionar amigos e servir bem gelado, muito versátil e aromático. O vinho certo para uma mesa de petiscos variados.

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.