



SITE

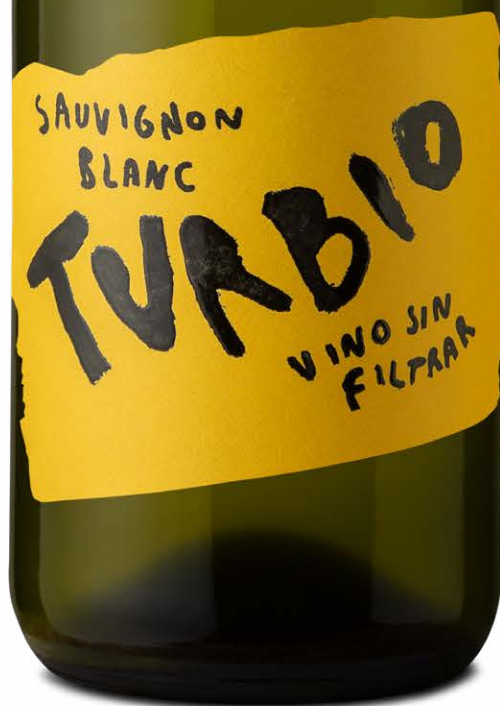
TURBIO SAUVIGNON BLANC 2024

“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.

Sauvignon Blanc de montanha com vinhedos em La Carrera, Tupungato. 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. Turbio 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. Um típico branco de montanha com acidez cortante e muito aroma de maracujá verde, lima da Pérsia e ervas frescas como tomilho e alecrim.

FICHA TÉCNICA

Produtor:	Ravera Wines
Prática:	Sustentável
País / Região:	Argentina, Mendoza - Uco, Tupungato - La Carrera
Blend / Varietal:	100% Sauvignon Blanc
Amadurecimento:	sem passagem por madeira
Grad. alcoólica:	13%
Código de barras:	0798190258973





IMPRESSÕES DO SOMMELIER

Um Sauvignon Blanc seco, fresco e muito aromático com notas de maracujá verde, lima da Pérsia, ervas frescas como tomilho e alecrim e uma camada de aromas que vão te lembrar um iogurte.

Leve, aromático, baixo álcool e acidez elevada: o combo perfeito para dias quentes. Esse branco se mostra intenso de aroma e cremoso em boca por conta das borras finas que o deixam turvo, acrescentando uma camada a mais de textura para a Sauvignon Blanc.

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

Pela força dos aromas e intensidade da acidez, pratos como uma moqueca, podem ser perfeitos para combinar com esse vinho. Além de queijos de cabra frescos, ceviches e peixes magros grelhados.

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.