



SITE

TURBIO SEMILLON 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.

Semillon do melhor terroir da Argentina para esta cepa, 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 vinho de montanha que mostra a complexidade dos melhores Semillon do Valle de Uco, com notas tropicais como tangerina, raspa de laranja e pêssego verde.

FICHA TÉCNICA

Produtor:	Ravera Wines
Prática:	Sustentável
País / Região:	Argentina, Mendoza – Uco, Tupungato
Blend / Varietal:	100% Semillon
Amadurecimento:	sem passagem por madeira
Grad. alcoólica:	12,2%
Código de barras:	0798190259017





 SITE



IMPRESSÕES DO SOMMELIER

Semillon de montanha com o acréscimo das borras de Turbio, trazendo uma camada a mais de aromas lácteos ao vinho. Notas de tangerina, pêsego fresco e raspas de laranja dominam a taça.

Leve, aromático, baixo álcool e acidez elevada: o combo perfeito para dias quentes. O acréscimo de textura em boca é muito evidente no Semillon, deixando-o mais cremoso e suculento.

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

Pratos frios, refrescantes e do mar combinam como este vinho. Camarão grelhado, paella do mar e canapés frios.

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.