



AGITESE
ANTES DE
BEBER



 SITE

TURBIO UGNI 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.

Trebbiano na Itália e Ugni Blanc na França, essa variedade também é usada como base para o Cognac. Com vinhedos em Lujan de Cuyo, as parcelas de Ugni Blanc 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 branco com acidez elevada, corpo leve e aromas que vão te lembrar maçã verde, abacaxi verde e raspas de limão-taiti.

FICHA TÉCNICA

Produtor:	Ravera Wines
Prática:	Sustentável
País / Região:	Argentina, Mendoza – Lujan de Cuyo, Agrelo
Blend / Varietal:	100% Ugni Blanc/Trebbiano
Amadurecimento:	sem passagem por madeira
Grad. alcoólica:	13,2%
Código de barras:	0798190258997





IMPRESSÕES DO SOMMELIER

Assim como os bons Trebbianos, esse Ugni Blanc é cítrico, fresco e refrescante. Aromas de suco de limão-taiti, maçã verde fresca e abacaxi verde vão dominar a taça.

Em boca o destaque é para a acidez elevada e cremosidade aportada pelas borras do vinho que permanecem em taça. Sabores que confirmam ainda mais a maçã verde e o limão com um final de taça que deixa turvo e aromático.

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, leves e cítricos como crudos de peixe, ceviches, saladas com frutas e castanhas, canapés com ervas frescas e guacamole.

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.