

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	PieGrande Blanco de Blancas 2017
Vinícola	Pie Grande
Safra	2017
País	Argentina
Região	San Martin, Maipú
Tipo	branco
Castas	40% Chardonnay, 25% Sauvignon Blanc, 20% Torrontés, 10% Criolla Chica E 5% Pedro Ximenez
Teor Alcoólico	13%
Maturação	co-fermentação da Sauvignon Blanc, Criolla Chica e Pedro Ximenez (mais 4 meses em ovos de concreto) e co-fermentação da Chardonnay e Torrontés em barricas de carvalho usadas por 4 meses
Temperatura de Serviço	8°C a 10°C
Guarda	até 2022
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Screw Cap

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Lembro de ter provado Piegrande Blanco de Blancas 2017 e imediatamente pensado “isso é a própria definição de um vinho mineral”.

O Piegrande é criação do jovem enólogo Sebastian Bisole, que faz sua aposta num blend ousado, natural e orgânico. O nome do vinho faz referência as videiras antigas de raízes longas, que penetram o solo em uma profundidade de mais de 3 metros.

Num autêntico “samba do crioulo doido”, este branco reúne Chardonnay, Sauvignon Blanc, Torrontés, Criolla Chica e Pedro Ximenez.

Chardonnay e Torrontés (sanjuanino), são co-fermentadas em barricas velhas de carvalho durante 4 meses. Sauvignon Blanc, Criolla Chica e Pedro Ximenez também são co-fermentadas, porém em aço inox, e depois estagiam em ovos de concreto. Apenas leveduras selvagens são empregadas. Findado o estágio, o corte entre as duas parcelas é feito e o vinho é engarrafado.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo claro com reflexo esverdeados



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

muito mineral, com notas pronunciadas de pedra molhada e lanolina, perfumadas por óleos cítricos e toques de flor de laranjeira e jasmim



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

vibrante e intensamente fresco, este é um branco de personalidade cativante, repleto de sapidez e com grande intensidade de sabor; o perfil de sabor mescla fruta amarela madura, ervas aromáticas e notas florais

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO

peixes grelhados, saladas elaboradas com frutas, aves ou frutos-do-mar, camarões salteados, cauda de lagosta na manteiga, canapés, spaghetti com lagostim e abobrinha