



VISCHOQUEÑA BLANC DE NOIR



País, Região e Sub-região

Bolívia / Vale de Cinti / Chuquisaca



Vinhedo

A beleza dos vinhedos mais antigos da Bolívia é constituída por árvores de mais de três metros de altura de 200 anos de idade. Uma forma de condução que, apesar de ser a mais natural, é rara no mundo da viticultura, transformando essas vinhas plantadas em altitude média de 2.350 m acima do nível do mar, em verdadeiras joias, onde originam os vinhos de clima mediterrâneo.



Uva

100% Vischoqueña (cruzamento da Negra Criolla e Moscatel de Alejandria)



Safra

2020



Teor Alcoólico

11,7%



Colheita

Manual



Vinificação

Produzido a partir de uvas tintas. Fermentação em tanques de aço inox com leveduras indígenas a

temperatura controlada de 16° C sem contato com as cascas. Descanso sur lies por 7 meses, remontagens semanais. Amadurecimento por 9 meses em tanques de aço inox. É um vinho “pandêmico”. Deveria ser um espumante, mas devido a pandemia não conseguiram as garrafas para finalizar o vinho como espumante. Portanto, tiveram que trabalhar as borras e transformá-lo em um vinho tranquilo. É um vinho branco com grande acidez. Sem filtragem e afinamento.



Notas de Degustação

Cor clara delicada, aromas cítricos maduros, como lima, casca de pomelo, carambola, pêssego e tomilho, além de uma salinidade incrível. Vinho denso, untuoso, com acidez presente e final longo. Temperatura de serviço: 14° C.



Harmonização

Combina como aperitivo, com entradas de nozes, figos, queijo, peixes e frutos do mar e com gastronomia asiática.



Sobre a Vinícola

Formada em Literatura Espanhola e Administração de Empresas, María José Granier rejeitou inicialmente a tradição familiar de produção de vinhos e Singani. Retornou para ajudar o pai durante sua doença, assumindo a vinícola após seu falecimento, junto à irmã Mercedes, ao primo e avô Lucho. Aprofundou seus conhecimentos em enologia e descobriu vinhedos centenários no Vale de Cinti com uvas crioulas trazidas por missionários. Recebeu assessoria do especialista holandês Cees van Casteren para desenvolver vinhos de altitude. Sua vinícola, Jardín Oculto Viñas Viejas, produz vinhos de vinhedos com 200 anos. Destaca-se pelo cultivo único em “Los Arbolitos”, onde as videiras crescem enroladas em árvores da espécie molle e chañar com mais de três metros, que é um método natural e raro na viticultura mundial. Seu projeto de 3 hectares inclui diversas variedades e árvores frutíferas, contribuindo para a revitalização do Vale do Cinti.

