

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Artero Macabeo-Verdejo 2021
Vinícola	Bodegas Artero
Safra	2021
País	Espanha
Região	Castilla-La Mancha
Tipo	branco
Castas	
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	30 dias sobre as borras finas
Temperatura de Serviço	8 a 10 °C
Guarda	2025
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Silicone

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Comandada pelo enólogo Bienvenido Muñoz, da terceira geração familiar, a Bodegas Artero está localizada na província de Toledo, onde possui vinhedos distribuídos em 3 *Fincas* na cidade de Ocaña.

São áreas onde predomina o clima continental extremo, cujas temperaturas podem atingir os 45 °C no verão, mas também podem ser negativas no inverno, incluindo a possibilidade de nevascas. Entretanto, o local se destaca pela baixíssima pluviosidade, sendo normalmente agraciado com mais de 3000 horas de sol por ano.

Os pouquíssimos hectares cultivados com Macabeo e Verdejo pela Artero são encontrados nos terrenos mais altos das *Fincas* denominadas Las Canteras e Robledillo, em altitude média de 740 metros. O destaque fica por conta do solo, pois em ambas ele é pedregoso, com uma superfície calcária homogênea de 50 cm. De maneira resumida, são ótimas características para a obtenção de vinhos extraordinariamente concentrados e aromáticos.

Sendo o único branco elaborado pela bodega, são justamente esses os principais atributos que encontramos nesse exemplar. Sua composição é 80% de Verdejo e 20% de Macabeo, castas vinificadas separadamente, somente com o mosto-flor, que após fermentadas, estagiaram sobre suas respectivas borras finas.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo-palha, límpido e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

inicia com um leque de frutas tropicais, entre elas abacaxi, pêssego, manga e maracujá, seguidas por um floral de jasmim; a complexidade é acrescentada de notas de fósforo riscado, além de nuances sutis de raspas de laranja

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

demonstra peso, textura redonda, macia e uma ótima acidez, com profusos sabores de abacaxi, manga, romã e lima, complementados por um retrogosto mineral; o final é longo, com uma incrível persistência da fruta

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

DESCRIÇÃO

filé de peixe grelhado com molho tártaro, fish and chips, ceviche, pasta primavera, filé de frango grelhado à fiorentina, maionese de camarão, bouillabaisse



CULINÁRIA