

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Bodega Bouza Albariño 2025
Vinícola	Bodega Bouza
Safra	2025
País	Uruguai
Região	Las Violetas e Melilla
Tipo	branco
Castas	Albariño
Teor Alcoólico	13%
Maturação	4 meses sur lie
Temperatura de Serviço	8° a 10°C
Guarda	até 2035
Decanter	-
Premiações	94 pts Revista Adegas 94 pts Descorchados 92 pts James Suckling

VEDANTE



TAÇA



APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A família **Bouza** que imigrou para o Uruguai veio da **Galícia**, no noroeste da Espanha, região famosíssima na elaboração de... **Albariños!** Com a tradição correndo em seu sangue, os Bouzas uruguaios foram os **pioneiros** na plantação da variedade no Uruguai em 2001 (inclusive, no mês passado, mais precisamente no dia 12 de setembro, a Bouza realizou um evento para comemorar os 25 anos da Albariño no Uruguai), com um hectare plantado em Las Violetas. Em 2004 o primeiro lote experimental de aproximadamente 400 garrafas foi vinificado, e a qualidade foi aprovada, iniciando um projeto de ampliação de vinhedos de Albariño, que atualmente conta com cerca de 5 hectares entre os vinhedos Las Violetas e Melilla.

Ambos vinhedos são caracterizados por solos argilo-calcários e, por estarem a curtas distâncias do mar (35km Las Violetas e 5km Melilla) sofrem grande influência oceânica – principal fator que está levando os produtores a investir na Albariño no Uruguai.

Dono de um currículo invejável, alcançando altas pontuações, safra após safra, o Bouza Albariño chega a sua versão 2025 com expressivos 94 pontos concedidos por Patricio Tapia em seu guia Descorchados 2026. A nossa revista Adegas, além de também lhe atribuir 94 pontos ainda o classificou como Best Buy. James Suckling cravou 92 pontos e, no app Vivino já são mais de 200 avaliações que resultam em uma sólida e contundente média 4.2.

Sua elaboração é primorosa, com uvas colhidas manualmente e pela noite. A fermentação alcoólica se dá parte em tanques de aço inox com temperatura controlada e leveduras selecionadas (85%) e em barricas de carvalho francês (15%), e um estágio de 4 meses sobre as borras é realizado

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO
amarelo pálido e brilhante



Análise olfativa

INTENSIDADE baixa alta
EVOLUÇÃO primário terciário

DESCRIÇÃO
frutas de polpa branca, como a pera e o pêssego em primeiro plano, escoltadas por notas de ervas de quintal e delicadas nuances florais e minerais



Análise gustativa

INTENSIDADE baixa alta
DOÇURA seco doce
ACIDEZ baixa alta
TANINO baixa alta
CORPO leve encorpado
PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRIÇÃO
alia estrutura, complexidade, frescor e cremosidade, com uma boa carga de fruta perfeitamente integrada a uma acidez crocante e salivante, que convida ao próximo gole



CULINÁRIA

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
salada de mamão verde e castanha de caju, sashimi de atum fresco, camarões ao leite de coco e capim-limão, peito de frango grelhado em crosta de gergelim, filé mignon suíno assado no forno com azeite de oliva e tomilho

antes de ser naturalmente estabilizado e engarrafado sem qualquer processo de clarificação.