

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Bodegas Carrau Single Vineyard Albariño 2024
Vinícola	Bodegas Carrau
Safra	2024
País	Uruguai
Região	Canelones
SubRegião	Las Violetas
Tipo	branco
Castas	Albariño
Teor Alcoólico	12%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	8 a 10 °C
Guarda	2030
Decanter	-
Premiações	93 pts Guia Descorchados

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Esta é apenas a segunda safra de um vinho que vem ganhando destaque no portfólio da Bodegas Carrau.

A vinícola plantou seus primeiros vinhedos de Albariño em 2019, na Finca Vilasar — sua propriedade mais antiga e emblemática — localizada na icônica região de Las Violetas, em Canelones. Com solos argilo-calcários e influência costeira gerada pela confluência entre o Atlântico e o Rio da Prata, a área tem se mostrado especialmente promissora para a casta.

Dentro da linha Single Vineyard, este rótulo expressa com precisão o potencial da uva em um terroir cuidadosamente selecionado. O Albariño utilizado provém de uma parcela específica — o Block 6 — cuja orientação das videiras, escolha do clone e demais características edafoclimáticas foram pensadas para extrair o melhor da variedade.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo-palha, brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

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

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

tem estrutura, frescor e cremosidade, com uma boa carga de fruta bem integrada a uma acidez suculenta, com notas gustativas fiéis ao olfato, permanecendo em seu gostoso fim de boca

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

bolinho de bacalhau, caldo verde, moqueca de frutos do mar, peixes assados na brasa, spaghetti aos frutos do mar, risoto de camarão, polvo grelhado com batatas ao murro



CULINÁRIA