

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Bouza Albariño 2024
Vinícola	Bodega Bouza
Safra	2024
País	Uruguai
Região	Las Violetas e Melilla
Tipo	branco
Castas	Albariño
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	3 meses sur lie, 90% em tanques de aço inox e 10% em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	8° a 10°C
Guarda	até 2034
Decanter	-
Premiações	94 pts Guia Descorchados 91 pts Rich Cook (Wine Review Online)

VEDANTE



Screw Cap

TAÇA



Riesling

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**, 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 **2024** com **expressivos 94 pontos concedidos por Patricio Tapia em seu guia Descorchados 2025. Rich Cook, da Wine Review Online** lhe atribuiu bons **91 pontos** e, no **app Vivino**, já são **mais de 170 avaliações** que resultam em uma **sólida e contundente média 4.1**.

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 (90%) e em barricas de carvalho francês (10%), e um estágio de **3 meses sobre as borras** é realizado antes de ser naturalmente estabilizado e engarrafado sem qualquer processo de clarificação.

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

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

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

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

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

