

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Cerro Del Toro Alvarinho Atlantico 2022
Vinícola	Bodega Cerro del Toro
Safra	2022
País	Uruguai
Região	Maldonado
SubRegião	Piriápolis
Tipo	branco
Castas	Alvarinho
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	sem passagem por madeira
Temperatura de Serviço	8 a 10 °C
Guarda	2027
Decanter	-
Premiações	93 pts Revista Adegas (Best Buy) 92 pts Guia Descorchados

VEDANTE



TAÇA



APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Localizada em Piriápolis, a Bodega Cerro del Toro é um empreendimento da família Kambara, que em meados da década de 1950 migrou do Japão para a América do Sul em busca de prósperas condições de vida.

Em 1975, o patriarca da família adquiriu 800 hectares de terras no balneário de Piriápolis, a primeira cidade planejada do litoral de Uruguai. A Bodega Cerro del Toro só foi concretizada em 2016, quando plantados 28 hectares de videiras nas encostas da icônica montanha presente na cidade.

A influência atlântica nos vinhedos da bodega é notória, tendo em vista a proximidade média de 2 km do oceano em linha reta. Dentre o seu portfólio, os vinhos de Tannat e Alvarinho são os que mais se destacam. Inclusive, a Cerro del Toro teve um de seus alvarinhos eleitos como o melhor branco do Uruguai no Guia Descorchados de 2022.

As uvas de Alvarinho neste empregadas foram colhidas na encosta nordeste do Cerro del Toro, durante a noite, em meados do mês de fevereiro de 2022. Na adega as uvas foram desengaçadas e realizaram a fermentação alcoólica em 16 °C.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo-palha com halos esverdeados

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

aromas cítricos (lima da pérsia e limão siciliano), de frutas de caroço (pêssego verde), ervas culinárias (sálvia, alecrim), além de toques de flores brancas e nuances minerais

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

na boca combina grande intensidade com excelente frescor; é um vinho cheio de energia, que traz a complexidade de notas sápidas no longo final

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

oleaginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

saladas em geral, camarão alho e óleo, peixes cozidos ou grelhados, sushi, bacalhau à Gomes de Sá, frango assado, queijos frescos como ricota e de cabra, frutas



CULINÁRIA