

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Cerro Del Toro Edições Únicas Albariño 2021
Vinícola	Bodega Cerro del Toro
Safra	2021
País	Uruguai
Região	Maldonado
SubRegião	Piriápolis
Tipo	branco
Castas	Albariño
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	9 meses sobre as lias
Temperatura de Serviço	8 a 10 °C
Guarda	2030
Decanter	-
Premiações	94 pts Guia Descorchados 94 pts Tim Atkin 94 pts Decanter Magazine 93 pts Revista Adega (Best Buy) 92 pts James Suckling 17 pts Jancis Robinson

VEDANTE



Silicone

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Ícone da Bodega Cerro del Toro, o Albariño Sobre Lias é um dos melhores e mais premiados brancos do Uruguai.

Fruto de uma produção restrita a 5000 garrafas, é originado de uma pequena parcela de videiras, no microclima mais frio do Cerro del Toro, a icônica montanha da cidade turística de Piriápolis. A parcela foi especialmente escolhida, pois as vinhas estão voltadas e distantes apenas 2 km do mar.

É um local de solo com textura franco-siltosa e essencialmente rochoso. Na adega, o vinho foi totalmente elaborado em tanques de aço inox, fermentando em baixa temperatura com leveduras selecionadas. A maturação se deu por 9 meses sobre as lias, com agitação frequente.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo palha



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

zest de limão, melão cantaloupe, groselha e maracujá verde, junto a toques de flor de laranjeira e ervas culinárias



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

em boca temos um vinho cheio de energia, com acidez vibrante, cremosidade das lías, e ótima intensidade de sabor, onde se destacam notas de nectarina e toranja



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

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