

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Marichal Creatura Ancellotta 2023
<b>Vinícola</b>	Bodega Marichal
<b>Safra</b>	2023
<b>País</b>	Uruguai
<b>Região</b>	Canelones
<b>SubRegião</b>	Etchevarría
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Ancellotta
<b>Teor Alcoólico</b>	13%
<b>Maturação</b>	em tanques de aço inox
<b>Temperatura de Serviço</b>	14 a 16 °C
<b>Guarda</b>	2031
<b>Decanter</b>	15 minutos
<b>Premiações</b>	93 pts Descorchados

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Localizada em Etchevarría, no coração do departamento de Canelones, a Bodega Marichal é uma vinícola familiar que preserva mais de 80 anos de tradição. Fundada por imigrantes das Ilhas Canárias que chegaram ao Uruguai no final do século XIX, a propriedade é hoje conduzida com maestria pela sua quarta geração. Seus vinhedos, situados a apenas 25 km do Rio de la Plata, beneficiam-se de solos argilo-calcários típicos de uma das regiões vitivinícolas mais prestigiadas do país. É nesse cenário que nasce a Creatura, uma linha de vinhos especiais que explora castas pouco comuns na América do Sul e apresenta rótulos exclusivos desenvolvidos pelo artista Gastón Chavat. Um dos grandes destaques desta coleção é o Ancellotta, vinificado em tanques de concreto. Nesse raríssimo exemplar uruguaio, revela seu lado mais frutado e suculento, expressando a essência e o frescor do terroir da costa Atlântica.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

rubi

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

frutas negras, combinados a notas florais delicadas e um leve toque herbáceo; nuances sutis de especiarias e um fundo mineral

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

elegante, apresenta acidez viva e refrescante; os taninos são finos e bem integrados, dando suporte a uma fruta expressiva e suculenta; final é equilibrado, com boa persistência e caráter gastronômico

### 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

talharim ao sugo, bife à parmegiana, risoto de porcini, cortes clássicos de salumeria e antepastos em geral



### CULINÁRIA