

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Marichal Periplo Sentire Albariño 2024
Vinícola	Bodega Marichal
Safra	2024
País	Uruguai
Região	Canelones
SubRegião	Etchevarría
Tipo	branco
Castas	Albariño
Teor Alcoólico	13%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	8 a 10 °C
Guarda	2030
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Screw Cap

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Localizada em Echevarría, no coração do departamento de Canelones, a Marichal é uma pequena bodega familiar com mais de 80 anos de tradição. A família Marichal, originária das Ilhas Canárias, migrou para o Uruguai no final do século XIX, e hoje a vinícola é administrada pela quarta geração.
 Seus vinhedos, situados a 25 km do Rio de La Plata, estão plantados sobre o clássico solo argilo-calcário, característico dessa que é uma das mais tradicionais regiões vinícolas do país.
 O Periplo Sentire Albariño presta homenagem ao espírito livre de Ezequiel Marichal, tio-avô dos enólogos Alejandro e Juan Andrés. Conhecido como o "tio aventureiro", Ezequiel era curioso, inquieto e apaixonado por motocicletas. Não era raro desaparecer por dias em viagens improvisadas, como em uma inesquecível "escapada" até o Rio de Janeiro.
 Para sua elaboração, as uvas foram colhidas manualmente nos vinhedos ao redor da adega, na segunda quinzena de fevereiro. A vinificação ocorreu em tanques de aço inox, seguida de dois meses de maturação sobre as lias.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual	DESCRÍÇÃO	amarelo-palha
	INTENSIDADE	baixa alta
Análise olfativa	EVOLUÇÃO	primário terciário
	DESCRÍÇÃO	notas cítricas, com destaque para limão-siciliano e maçã verde, acompanhadas por damasco, casca de laranja e um delicado toque de flores brancas
Análise gustativa	INTENSIDADE	baixa alta
	DOÇURA	seco doce
Análise gustativa	ACIDEZ	baixa alta
	TANINO	baixa alta
Análise gustativa	CORPO	leve encorpado
	PERSISTÊNCIA	curta longa
Análise gustativa	DESCRÍÇÃO	em boca, apresenta um conjunto harmônico, com frescor marcante, perfil mais mineral e sabores de ótima persistência

CULINÁRIA

CARNES	peixe	crustáceo	ave	suíno
QUEIJOS	cordeiro	gado	caça	curada
DA TERRA	frescos	moles	médios	duros
AMIDOS	hortaliças	legumes	cereais	cogumelos
TEMPEROS	massas	risotos	polenta	tubérculos
DOCES	pimentas	ervas	especiarias	aromáticos
DESCRÍÇÃO	oleoginosas	frutas	sobremesas	chocolate

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