

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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

## 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.<br /><br />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.<br /><br />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.<br /><br />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

#### DESCRIÇÃO

amarelo-palha

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

notas cítricas, com destaque para limão-siciliano e maçã verde, acompanhadas por damasco, casca de laranja e um delicado toque de flores brancas

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

em boca, apresenta um conjunto harmônico, com frescor marcante, perfil mais mineral e sabores de ótima persistência

### 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

oleginosas 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