

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Marichal Reserve Collection Albarino 2023
Vinícola	Bodega Marichal
Safra	2023
País	Uruguai
Região	Canelones
SubRegião	Etchevarría
Tipo	branco
Castas	Albariño
Teor Alcoólico	12%
Maturação	5 meses sobre as borras finas
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2030
Decanter	-
Premiações	92 pts Guia Descorchados 92 pts International Wine Review 90 pts James Suckling

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 terceira 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.

Nesta terceira safra do Reserve Collection Albariño, o primeiro e único exemplar dessa variedade produzido pela Marichal, as uvas foram colhidas manualmente na segunda quinzena de fevereiro. Após a vinificação em tanques de aço inox, o vinho passou por uma maturação de cinco meses sobre as lías.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO
amarelo palha com reflexos dourados



Análise olfativa

INTENSIDADE baixa alta
EVOLUÇÃO primário terciário

DESCRIÇÃO notas cítricas que remetem a limão-siciliano e maçã verde, além de damasco e casca de laranja, envoltas por um delicioso toque de rosas-brancas



Análise gustativa

INTENSIDADE baixa alta
DOÇURA seco doce
ACIDEZ baixa alta
TANINO baixa alta
CORPO leve encorpado
PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRIÇÃO esbanja frescos contrastando com complexidade, tem acidez suculenta e uma cremosidade fantástica; os sabores fazem jus ao bouquet aromático, com ótima persistência



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