INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Marimar Estate La Masía Chardonnay 2023
Vinícola	Marimar Estate
Safra	2023
País	Estados Unidos
Região	Califórnia
SubRegião	Russian River Valley (Sonama County)
Tipo	branco
Castas	Chardonnay
Teor Alcoólico	14%
Maturação	9 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2036
Decanter	-
Premiações	95 pts International Wine Challenge | 93 pts Wine Enthusiast | 93 pts James Suckling | 92 pts Wine Spectator | Ouro The Global Chardonnay Masters

VEDANTE



Natural

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Marimar Estate é a ramificação californiana da tradicional Familia Torres. A espanhola Marimar Torres chegou à Califórnia em 1975 como embaixadora dos vinhos de sua família e rapidamente percebeu o potencial da região para expandir as fronteiras da vinícola catalã. Em 1986, desenhou ela mesma o primeiro vinhedo da propriedade, Don Miguel, batizado em homenagem a seu pai, Miguel Torres.

O vinhedo está localizado na porção oeste do Condado de Sonoma, em Green Valley, sub-região da Russian River Valley. Trata-se de uma AVA reconhecida pelo clima frio, ideal para o cultivo de castas como Chardonnay e Pinot Noir. Segundo a escala de Winkler — que classifica as regiões vitícolas de 1 a 5 conforme a temperatura média durante o ciclo da videira — Russian River Valley pertence à categoria 1.

Por isso, Marimar adota uma viticultura inspirada nos padrões europeus, com práticas como alta densidade de plantio, para limitar naturalmente os rendimentos, e condução baixa das videiras, favorecendo o aproveitamento do calor irradiado pelo solo durante o amadurecimento das uvas.

A proximidade com o oceano exerce forte influência sobre Green Valley, especialmente pela presença constante de nevoeiro: é a primeira área da região a recebê-lo e a última a vê-lo desaparecer ao longo do dia. Os solos também desempenham papel importante no perfil dos vinhos, sendo franco-arenosos, bem drenados, pouco férteis e ricos em sedimentos marinhos, características que contribuem para a elegância e tensão dos rótulos produzidos ali.

A linha La Masia faz referência às origens catalãs da vinícola. “Masia” é o nome dado às tradicionais casas rurais da Catalunha.

Este Chardonnay varietal foi elaborado a partir de um blend de três clones: 40% Spring Mountain, responsável

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual — DESCRIÇÃO

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa — alta
EVOLUÇÃO	primário — terciário
DESCRIÇÃO	

Análise gustativa

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

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	fettuccine alfredo, queijo Edam e Gouda, salada de folhas verdes com queijo curado, frutas secas e nuts, frango assado, salmão grelhado

por notas mais especiadas; 37% See, que contribui com aromas e sabores de frutas brancas; e 23% Rued, associado a nuances florais. A fermentação ocorreu em barricas de carvalho francês Allier, utilizando leveduras indígenas. Após a fermentação malolática completa, o vinho permaneceu nove meses sobre as borras finas.