

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Marimar Estate La Masía Chardonnay 2023
Vinicola	Marimar Estate
Safra	2023
País	Estados Unidos
Região	Califórnia
SubRegião	Russian River Valley (Sonoma 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 Família 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 Masía faz referência às origens catalãs da vinícola. “Masía” 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	<p>INTENSIDADE baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>EVOLUÇÃO primário <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> terciário</p> <p>DESCRIÇÃO</p>
Análise gustativa	<p>INTENSIDADE baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>DOÇURA seco <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> doce</p> <p>ACIDEZ baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>TANINO baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>CORPO leve <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> encorpado</p> <p>PERSISTÊNCIA curta <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> longa</p> <p>DESCRIÇÃO</p>

CULINÁRIA

CARNES	<input checked="" type="checkbox"/> peixe	<input checked="" type="checkbox"/> crustáceo	<input checked="" type="checkbox"/> ave	<input type="checkbox"/> suíno
	<input type="checkbox"/> cordeiro	<input type="checkbox"/> gado	<input type="checkbox"/> caça	<input type="checkbox"/> curada
QUEIJOS	<input checked="" type="checkbox"/> frescos	<input checked="" type="checkbox"/> moles	<input type="checkbox"/> médios	<input type="checkbox"/> duros
DA TERRA	<input checked="" type="checkbox"/> hortaliças	<input checked="" type="checkbox"/> legumes	<input checked="" type="checkbox"/> cereais	<input type="checkbox"/> cogumelos
AMIDOS	<input checked="" type="checkbox"/> massas	<input checked="" type="checkbox"/> risotos	<input type="checkbox"/> polenta	<input checked="" type="checkbox"/> tubérculos
TEMPEROS	<input type="checkbox"/> pimentas	<input checked="" type="checkbox"/> ervas	<input checked="" type="checkbox"/> especiarias	<input type="checkbox"/> aromáticos
DOCES	<input checked="" type="checkbox"/> oleoginosas	<input checked="" type="checkbox"/> frutas	<input type="checkbox"/> sobremesas	<input type="checkbox"/> 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.