INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Marimar Estate Tempranillo 2018
Vinícola	Marimar Estate
Safra	2018
País	Estados Unidos
Região	Califórnia
SubRegião	Russian River Valley (Sonama County)
Tipo	tinto
Castas	Tempranillo
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	18 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2036
Decanter	60 minutos
Premiações	92 pts Decanter World Wine Awards | 92 pts James Suckling | 91 pts Wine Enthusiast | 90 pts Jeb Dunnuck

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

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, uma AVA reconhecida pelo clima frio. 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 Tempranillo é considerada a casta mais emblemática da Espanha, e Marimar realizou um experimento no vinhedo Don Miguel com videiras conduzidas em vaso. Segundo a produtora, os resultados são excelentes e comparáveis aos obtidos nas áreas mais frias de Ribera del Duero e nas zonas mais elevadas de Rioja.

Para a elaboração desse exemplar, as uvas, colhidas manualmente, foram vinificadas

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	tapas em geral, galette de cebola e queijo manchego, bruschetta de presunto curado, galeto ao primo canto com polenta frita, cortes de gado grelhados na brasa, arroz com galinha, pappardelle ao ragu de cordeiro

em tanques de aço inox com leveduras indígenas. Por fim, o vinho teve um amadurecimento de 18 meses em barricas de carvalho francês, sendo 32% delas novas.