

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Marimar Estate Tempranillo 2018
<b>Vinicola</b>	Marimar Estate
<b>Safra</b>	2018
<b>País</b>	Estados Unidos
<b>Região</b>	Califórnia
<b>SubRegião</b>	Russian River Valley (Sonoma County)
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Tempranillo
<b>Teor Alcoólico</b>	14,5%
<b>Maturação</b>	18 meses em barricas de carvalho francês
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2036
<b>Decanter</b>	60 minutos
<b>Premiações</b>	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 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, 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

<b>Análise visual</b>	DESCRIÇÃO
<b>Análise olfativa</b>	<p>INTENSIDADE <span style="float: right;">baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</span></p> <p>EVOLUÇÃO <span style="float: right;">primário <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> terciário</span></p> <p>DESCRIÇÃO</p>
<b>Análise gustativa</b>	<p>INTENSIDADE <span style="float: right;">baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</span></p> <p>DOÇURA <span style="float: right;">seco <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> doce</span></p> <p>ACIDEZ <span style="float: right;">baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</span></p> <p>TANINO <span style="float: right;">baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</span></p> <p>CORPO <span style="float: right;">leve <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> encorpado</span></p> <p>PERSISTÊNCIA <span style="float: right;">curta <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> longa</span></p> <p>DESCRIÇÃO</p>

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

## CULINÁRIA

**DESCRIÇÃO** tapas em geral, galette de cebola e queijo manchego, bruschetta de presunto curado, galetto 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.