

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Mataojo Fresco Albariño 2019
<b>Vinícola</b>	Mataojo
<b>Safra</b>	2019
<b>País</b>	Uruguai
<b>Região</b>	Solis de Mataojo (Lavalleja)
<b>Tipo</b>	branco
<b>Castas</b>	100% Albariño
<b>Teor Alcoólico</b>	12.2%
<b>Maturação</b>	em tanques de aço inoxidável
<b>Temperatura de Serviço</b>	8°C a 10°C
<b>Guarda</b>	até 2023
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	90 pontos Revista Adegas

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Riesling

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Desejo de longa data do empresário brasileiro Benjamin Steinbruch, curiosamente a área onde está instalada a **Bodega Mataojo** deveria ser apenas um haras, outra paixão da família.

La Poderosa, nome da propriedade, se mostrou não só o local ideal para a criação de cavalos de raça, mas também do cultivo de videiras e olivais.

Encravada no departamento de **Lavalleja**, a **100 quilômetros** da capital Montevideú, e sobre uma gentil colina, a vinícola tem como grande parceira a brisa do oceano, distante apenas 30 quilômetros.

Com produção estimada em 60 mil garrafas por ano, a jovem Mataojo, fundada em 2007, aposta no cultivo e vinificação de seis variedades viníferas, dentre elas a tradicional Tannat, e a estrela de hoje, a casta Albariño.

Capaz de dar vida a vinhos brancos frescos e aromáticos quando produzidos na Península Ibérica, a Albariño - na Espanha, Alvarinho em Portugal - foi trazida para o continente sul-americano nos anos 1950 por imigrantes espanhóis advindos da Galícia. Nos últimos anos, vinhos uruguaios desta casta têm recebido atenção da crítica especializada.

Diferentemente dos seus pares europeus, os rótulos do Uruguai são mais **encorpados** e **persistentes**, e bastante **flexíveis** na harmonização de pratos.

A coloração é amarelo palha. Os aromas são de frutas brancas e temperos frescos, como tomilho, rasgas

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

amarelo palha

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

frutas brancas e temperos frescos, como tomilho, acompanhados de um toque herbáceo que lembra aspargos verdes; nota floral, de flores brancas, também se faz presente

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

frutas brancas como pêra, e então percebe-se gostosa acidez, bom corpo e uma mineralidade marcante; é um vinho muitíssimo fresco, com final untuoso e equilibrado

### 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

peixes grelhados ou assados na brasa, frutos do mar no bafo, queijos de pasta mole, como brie e camembert, aves assadas no forno, batatas no alecrim, massas com molhos leves e risotos em geral



### CULINÁRIA

de limão, acompanhados de um toque herbáceo que lembra aspargos verdes. Uma nota floral, de flores brancas, também se faz presente. Em boca a fruta domina em primeiro instante com destaque para pêra, e então percebe-se gostosa acidez, bom corpo e uma mineralidade marcante.

O nome não mente: é um vinho muitíssimo **fresco**, com final untuoso e equilibrado.