

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Viggiano Vino Garage Albariño Las Violetas 2024
Vinícola	Viggiano Vino Garage
Safra	2024
País	Uruguai
Região	Canelones
SubRegião	Las Violetas
Tipo	branco
Castas	Albariño
Teor Alcoólico	13%
Maturação	4 meses sur lie
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2030
Decanter	-
Premiações	92 pts Revista Adegas (Best Buy) 91 pts Descorchados

VEDANTE



Silicone

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Blanco de Arcilla y Cal.

Martín Viggiano sabe, como poucos, extrair o melhor da Albariño. Também sabe bem o impacto do terroir nas uvas.

Enólogo de grande destaque na cena atual do vinho sul-americano – eleito Enólogo Revelação pelo Descorchados de Patricio Tapia e também Jovem Enólogo do Ano por Tim Atkin – Martín não esconde sua paixão pela variedade que vem se tornando a grande branca de assinatura do Uruguai.

Sua experiência com a casta envolve comandar a enologia na Bodega Cerro del Toro – da qual já ofertamos excelentes vinhos aqui – mas não se limita ao Uruguai. Trabalhando no berço de origem da variedade (Rías Baixas, na Galícia), Martín mergulhou profundamente nas expressões da cepa em diferentes tipos de solos.

Este, fruto do seu projeto garagista, provém de Las Violetas (em Canelones). O vinhedo La Martineta, onde Martín colhe suas uvas, está inserido em um solo argiloso que recobre um subsolo calcário — criando a combinação perfeita para que as uvas reúnam potência e frescor.

A colheita é manual, seguida de uma curta maceração a frio do mosto com as peles, para extrair uma gama mais ampla de aromas e sabores. Após a fermentação, o vinho amadurece por 4 meses sur lie, onde adquire textura e ainda mais complexidade.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO
amarelo-palha



Análise olfativa

INTENSIDADE baixa alta
EVOLUÇÃO primário terciário

DESCRIÇÃO notas de cítricos maduros, como pomelo e tangerina, além um distinto toque salino; no fundo, nuances florais, de damasco, sálvia e pedra molhada



Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO na boca combina uma textura cremosa, uma acidez energética, e uma mineralidade impactante; os sabores são intensos e persistentes



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 saladas em geral, camarão alho e óleo, peixes cozidos ou grelhados, sushi, bacalhau à Gomes de Sá, frango assado, queijos frescos como ricota e de cabra, frutas