

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Cerro del Toro Alvarinho Atlântico 2023
Vinícola	Bodega Cerro del Toro
Safra	2023
País	Uruguai
Região	Maldonado
SubRegião	Piriápolis
Tipo	branco
Castas	Albariño
Teor Alcoólico	13%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2027
Decanter	-
Premiações	91 pts Guia Descorchados

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Localizada em Maldonado, a Bodega Cerro del Toro foi fundada pela família de imigrantes japoneses Kambara.

Em 1975, eles adquiriram terras no balneário de Piriápolis, a primeira cidade planejada do litoral do Uruguai. Mas só em 2016 que a Bodega foi concretizada, quando plantados 28 hectares de videiras nas encostas do Cerro del Toro.

A influência atlântica nesta região é notável, tendo em vista a proximidade média de 2 km do oceano. Com solos rochosos, precipitações anuais médias de 1000 mm e a costa como amenizadora de temperaturas extremas, a Albariño provou ser a casta emblemática desse *terroir*.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo palha



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

delicado, apresentada notas de limão-siciliano, melão, pera e ervas de quintal frescas



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

luxuoso e envolvente, apresenta uma acidez vibrante que harmoniza perfeitamente com seu corpo alinhado; sabores de frutas tropicais se destacam, culminando em uma persistência deliciosa que seduz o paladar com toques salinos

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



CULINÁRIA