



RESERVA
MARICHAL



MARICHAL RESERVE COLLECTION PINOT NOIR 2011

Um vinho uruguai muito elegante. As uvas colhidas manualmente foram desengaçadas com uma ligeira pressão sobre os grãos para extrair uma pequena quantidade de suco. O mosto passou por maceração a frio pré-fermentativa. A fermentação alcoólica durou 14 dias com leveduras selecionadas e temperatura controlada. Um novo período de maceração de 3 dias e seguiu então com a fermentação malolática. Após, 75% do vinho pronto amadureceu em barricas de carvalho francês e americano por 12 meses. Excelente!

Ficha Técnica

Conteúdo	750ml	Tipo	Tinto
Terroir			
País	Uruguai		
Região	Etchevarria - Canelones		
Produtor	Bodegas Marichal		
Safra	2011		
Elaboração			
Uva	100% Pinot Noir		
Teor Alcoólico	14%		
Amadurecimento	12 meses em barricas de carvalho francês e americano		
Por Murilo Azevedo			
Visual	Vermelho com reflexos granada		
Olfativo	Forte presença de frutas negras com nuance cogumelos e final terroso, típico da pinot.		
Gustativo	Na boca é delicado, elegante, equilibrado e fácil de beber.		
Harmonização	Atum com crosta de gergelim, pastrami, embutidos e aperitivos no final de tarde		
Serviço			
Temperatura de Serviço	14°	Bodega Marichal	
Estimativa de Guarda	Pronto para beber ou + 3 anos	Em 1910 Isabelino Marichal, um descendente de imigrantes das Ilhas Canárias (Espanha), se estabeleceu na região de Etchevarría, iniciando o cultivo das primeiras vinhas da variedade Tannat, que naquela época, era chamada de Harriague. Em 1938 construiu uma pequena bodega composta de tanques subterrâneos em uma caverna, de modo a possibilitar as melhores condições para amadurecimento dos vinhos. Por mais de 70 anos a Bodega Marichal une tradição a modernas técnicas de vinificação, produzindo vinhos uruguaios premium em uma localização privilegiada, a 25 km de distância do Atlântico, onde seus vinhedos são contemplados pela brisa marítima.	

Bodega Marichal

Em 1910 Isabelino Marichal, um descendente de imigrantes das Ilhas Canárias (Espanha), se estabeleceu na região de Etchevarría, iniciando o cultivo das primeiras vinhas da variedade Tannat, que naquela época, era chamada de Harriague. Em 1938 construiu uma pequena bodega composta de tanques subterrâneos em uma caverna, de modo a possibilitar as melhores condições para amadurecimento dos vinhos. Por mais de 70 anos a Bodega Marichal une tradição a modernas técnicas de vinificação, produzindo vinhos uruguaios premium em uma localização privilegiada, a 25 km de distância do Atlântico, onde seus vinhedos são contemplados pela brisa marítima.