



RESERVA



MARICHAL RESERVE COLLECTION PINOT NOIR 2011

Um vinho uruguaio 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°
Estimativa de Guarda Pronto para beber ou + 3 anos

Bodega Marichal

Em 1910 Isabelino Marichal, um descendente de imigrantes das Ilhas Canárias (Espanha), se estabeleceu na região de Etchevarria, 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.