



Mataojo Albariño fresco 2018

Produtor: Mataojo

Um branco lindo, complexo, elegante, equilibrado, cheio de nuances da uva albariño. Elaborado em terras uruguaias esse vinho apresenta notas de frutas brancas e frutas secas, com boa acidez e mineralidade, típicas da casta. Um belo exemplar de albariño para ser degustado no sunset no fechamento do verão. Saúde!!

Terroir

País: Uruguai

Região: Solis de Mataojo

Uva: 100% Albariño

Elaboração

Tipo: Branco

Teor Alcoólico: 12%

Amadurecimento: Não Passa por barrica para preservar o frescor e mineralidade da uva

Por Murilo Azevedo

Visual: Cor amarelo palha com nuances douradas.

Gustativo: Em boca o vinho é opulento e se faz presente com sua acidez e mineralidade.

Olfativo: No nariz se mostra muito perfumado com notas florais e de frutas secas e brancas, com um toque de mineral

Harmonização: Acompanha mariscos, crustáceos e frutos do mar além de peixes e saladas com molhos cítricos. Além dos brindes de final de tarde no sunset.

Serviço

Temperatura de Serviço: 6 a 9ºC

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

Produtor

A Bodega Mataojo foi amor à primeira vista de Benjamin Steinbruch, que procurava um haras na Argentina ou no sul do Brasil. Quando foi convidado a conhecer a fazenda no Uruguai, a 100 quilômetros de Montevidéu, não acreditou que poderia ser a sua escolha. Quem conta essa história é o enólogo Jorge Pehar, com quem a família contribui ativamente na elaboração e avaliação dos vinhos tendo como lema: "Não fazemos vinho para vender, vendemos vinho para fazer".