

<https://www.lavinheria.com/matias-morcos-moscatel-2021/p>



Rosé Seco Natural Matías Morcos Moscatal 2021

Ficha Técnica

AVALIAÇÃO DO SOMMELIER

Coloração rosada de baixa intensidade. Vinho muito aromático, equilibrado e com frescor impressionante. Em boca tem excelente intensidade de sabor, persistência e frescor. Vinho muito aromático, equilibrado e com frescor impressionante.

HARMONIZAÇÃO

Frutos do mar, Peixes, Queijos

País	Argentina
Tipo	Rosé
Características	Natural
Região:	San Martin
Uvas:	Moscatel
Produtor	Matías Morcos
Garrafa:	750ml
Produção/Ano:	1.500 garrafas
Amadurecimento:	Tanques de cimento e uma pequena porcentagem em barricas de carvalho neutras.
Temperatura	6°C a 8°C
Taça	Vinho Branco
Dencanter	Não

Descrição do vinho

Este vinho rosé natural é produzido na zona de Montecaseros, em San Martín, a partir de uma vinha com cerca de oitenta anos. Sua fermentação é espontânea, com leveduras nativas, em contato com as cascas e sem filtragem. É um deleite da frescura, um suco de uva aromático para beber aos litros.

🏆 “Enólogo Revelação do Ano” no Guia Descorchados 2020.

🏆 Vinho com 90 pontos pelo Guia Descorchados.

Produzido pelo argentino Matías Morcos que, aos 24 anos, foi eleito Enólogo Revelação do Ano pelo Guia Descorchados 2020. Matías tem como objetivo resgatar e prestigiar as uvas Moscatel, Criolla e Bonarda, elaborando vinhos descomplicados, únicos e de ótima qualidade.

Safra 2021. Wine Trade Fair/SP, 10 a 12/05/2022.