



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com
www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



www.mateusrose.com

**MATEUS ROSÉ – PRODUCED AND BOTTLED BY SOGRAPE
VINHOS S.A. – V.N. DE GAIA – PORTUGAL 11%**



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

EXAMEN VISUAL: pétillant, de color rosado claro con reflejos de tonalidad frutilla y de medio-baja consistencia.

EXAMEN OLFATIVO: frutillas, naranjas, cerezas, violeta roja, geranio rojo y flores de campo.

EXAMEN GUSTATIVO: un cuerpo liviano, sustentado por una nota alcohólica mínima, permite que sobresalgan las características preponderantes a nivel gustativo: buena salivación y notables notas minerales; el cierre es ligeramente amargo y la persistencia aromática intensa es de 4/5 segundos.

MARIDAJE: Pulpo al Olivo

Parámetros maridaje:

1. La pastosidad de la receta sirve de contrapeso a la salivación del vino
2. La tendencia dulce del plato contrarresta las notas minerales y el cierre ligeramente amargo del vino
3. La estructura del preparado alimenticio se armoniza con la estructura del vino
4. La persistencia gusto-olfativa del Pulpo al Olivo se coteja con la persistencia aromática intensa del Mateus Rosé