



Guglielmo Rocchiccioli  
Sommelier

[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)  
[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---



[www.mateusrose.com](http://www.mateusrose.com)

**MATEUS WHITE – PRODUCED AND BOTTLED BY SOGRAPE  
VINHOS S.A. – V.N. DE GAIA – PORTUGAL 10%**



[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)

[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---

**EXAMEN VISUAL:** pétillant, de color amarillo pajizo con reflejos de tonalidad verdosa y de medio-baja consistencia.

**EXAMEN OLFATIVO:** pera, limón, plátano, chirimoya, césped, margarita y girasol.

**EXAMEN GUSTATIVO:** una estructura ligera suportada por una sequedad alcohólica mínima hacen resplandecer las características dominantes a nivel gustativo: notable salivación y buenas notas minerales; el cierre es livianamente amargo y la persistencia aromática intensa es de 3/4 segundos.

**MARIDAJE:** Causa de Cangrejo

**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 de la Causa de Cangrejo se coteja con la persistencia aromática intensa del Mateus White