

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Calibrado Torrontés 2022
Vinícola	Calibrado
Safra	2022
País	Argentina
Região	Mendoza
Tipo	branco
Castas	Torrontés
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	sem passagem por madeira
Temperatura de Serviço	8 a 10 °C
Guarda	2025
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Que tal calibrar o paladar com um Torrontés clássico?

Essa é a proposta por trás da Calibrado, marca cujo objetivo é elaborar vinhos convidativos para você aferir suas interpretações.

Torrontés é reconhecida como variedade autóctone da Argentina. Sua provável origem está atrelada a Mendoza, onde na época colonial, os jesuítas estabeleceram diversos vinhedos de Moscato de Alexandria e Criolla Negra, quando então, um cruzamento natural originou esta variedade singular.

Leve, fresco e muito expressivo, este varietal foi elaborado com uvas colhidas em Maipú, também referenciada como Primeira Zona, onde a viticultura Argentina deu os seus primeiros passos.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo com halos esverdeados



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

aromas florais típicos, como jasmim e gerânio, aliadas a notas de pêssego em calda e nuances cítricas



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

leve, fresco e delicioso, tem um bom corpo e demonstra a mais pura expressão da Torrontés, destacando-se pelas notas florais e de pêssego em calda

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleaginosas frutas sobremesas chocolate



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO

curry indiano de peixe branco, chicken satay, filé de frango à fiorentina, presunto assado ao molho de laranja, lombo de porco ao molho de ervas frescas, pad thai, spaghetti com frutos do mar em molho cítrico