

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

|                        |                          |
|------------------------|--------------------------|
| Vinho                  | Caminante Torrontes 2025 |
| Vinícola               | Las Flechas Group        |
| Safra                  | 2025                     |
| País                   | Argentina                |
| Região                 | Salta                    |
| Tipo                   | branco                   |
| Castas                 | Torrontés                |
| Teor Alcoólico         | 12%                      |
| Maturação              | em tanques de aço inox   |
| Temperatura de Serviço | 8 a 10 °C                |
| Guarda                 | 2030                     |
| Decanter               | -                        |
| Premiações             |                          |

VEDANTE



TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Elaborado nas grandes altitudes do Valle de Calchaquíes, em Salta, o Caminante Torrontés 2025 expressa com autenticidade o caráter dessa casta tão típica da Argentina. A região, reconhecida por concentrar alguns dos melhores exemplares do país, oferece condições únicas para o cultivo: clima seco, alta insolação e noites de grande amplitude térmica.<br /><br />Assinado pelo grupo Las Flechas, que possui vinhedos a 1.900 metros de altitude na Quebrada de Las Flechas, o vinho reflete toda a pureza aromática e o frescor proporcionados por esse terroir singular. O resultado é um Torrontés de excelente qualidade, com um custo muito atrativo.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO  
amarelo palha, com reflexos esverdeados



Análise olfativa

INTENSIDADE      baixa  alta  
EVOLUÇÃO      primário  terciário

DESCRIÇÃO  
notas de frutas cítricas, como a tangerina e a lima, aliadas a melão e lichia, que tomam delicados contornos de flores brancas



Análise gustativa

INTENSIDADE      baixa  alta  
DOÇURA      seco  doce  
ACIDEZ      baixa  alta  
TANINO      baixa  alta  
CORPO      leve  encorpado  
PERSISTÊNCIA      curta  longa

DESCRIÇÃO  
com acidez franca e salivante, este vinho é fluido e muito prazeroso de beber, confirmando em boca suas notas aromáticas com ótima intensidade e persistência



CULINÁRIA

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       oleoginosas       frutas       sobremesas       chocolate

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