VINUM·DAY
est. 2014

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

| | |
|---|---|
| **Vinho** | Clos Ancestral 2022 |
| **Vinícola** | Familia Torres |
| **Safra** | 2022 |
| **País** | Espanha |
| **Região** | Catalunya |
| **SubRegião** | Penedès |
| **Tipo** | tinto |
| **Castas** | Moneu, Tempranillo e Garnacha |
| **Teor Alcoólico** | 14% |
| **Maturação** | 60% do vinho estagiou 10 meses em barricas de segundo uso; a variede Moneu estagiou parcialmente em ânforas |
| **Temperatura de Serviço** | 16 a 18 °C |
| **Guarda** | |
| **Decanter** | |
| **Premiações** | 93 pts Revista Adega (Best Buy) \| 92 pts Guia ABC \| 92 pts Guia Repsol \| 91 pts James Suckling \| 90 pts Wine Advocate |

## VEDANTE

**Natural**

## TAÇA

**Bordeaux**

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Clos Ancestral é um vinho emblemático da Família Torres. É elaborado a partir de um vinhedo no entorno do Castel de la Bleda, em Penedès, onde a viticultura ocorre a mais de 2000 anos.

É um exemplar que ereflete o compromisso da Familia Torres com o resgate de variedades autóctones muito antigas da região, como a Moneu, que neste blend é parceira da Tempranillo e da Garnacha.

Ela é muito resistente as altas temperaturas e ao clima seco, condições que muito caracterizaram o ano de 2022.

A elaboração ocorreu com cada variedade separada, em tanques de aço inox. Para a malolática, 60% do vinho foi encaminhado para barricas de segundo uso, onde também ocorreu um estágio de 10 meses. Já a casta Moneu, estagiou parcialmente em ânforas.

## ANÁLISE SENSORIAL

**Análise visual**

DESCRIÇÃO

**Análise olfativa**

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário

DESCRIÇÃO

**Análise gustativa**

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta

CORPO leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRIÇÃO

**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