

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Familia Torres Salmos 2021
<b>Vinícola</b>	Familia Torres
<b>Safra</b>	2021
<b>País</b>	Espanha
<b>Região</b>	Catalunya
<b>SubRegião</b>	Priorat
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Cariñena e Garnacha
<b>Teor Alcoólico</b>	14%
<b>Maturação</b>	14 meses, sendo 70% em barricas de carvalho francês (20% novas) e 30% em foudres de carvalho francês de 30 hL
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2036
<b>Decanter</b>	45 minutos
<b>Premiações</b>	96 pts Decanter World Wine Awards   95 pts James Suckling   95 pts Guía Semana Vitivinícola 2025   93 pts Vinous   93 pts Guía Vivir el Vino 2026   92 pts Guia Penin   92 pts Hudin.com   91 pts Wine Spectator   16+ pts Jancis Robinson   Ouro Mundus Vini

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Torres Salmos é um vinho potente, oriundo de um dos terroirs mais celebrados da Espanha, elaborado por uma das vinícolas mais prestigiadas do mundo. Seu berço é a DOCa Priorat, uma das regiões mais emblemáticas do país. Ao lado da DOCa Rioja, é a única com status DOQ/DOCa (Denominación de Origen Calificada), o nível máximo de classificação espanhola. Apesar de uma história vitícola que remonta a 1194, com os monges da Cartoixa d'Escaladei, o reconhecimento internacional do Priorat é relativamente recente. O caráter único da região começa pelos solos de llicorella, uma rocha metamórfica escura, frágil e extremamente pobre em nutrientes. Nesse ambiente hostil, as videiras são obrigadas a aprofundar suas raízes, resultando em rendimentos muito baixos, até cinco vezes menores que em outras áreas da Espanha, mas com uvas de altíssima concentração. Outro fator determinante é a topografia. Os vinhedos se espalham por encostas íngremes, onde a viticultura é, muitas vezes, manual, o que justifica o termo "viticultura heroica". Completa o cenário um clima de contrastes: invernos frios, verões quentes e boa amplitude térmica, favorecida pela altitude, prolongando o ciclo de maturação e contribuindo para maior complexidade aromática. É nesse contexto que se destacam a Garnacha e a Samsó (nome local da Cariñena), responsáveis pela composição desse exemplar. O vinho fermenta em tanques de aço inox e realiza a malolática em

## ANÁLISE SENSORIAL

<b>Análise visual</b>	DESCRIÇÃO
<b>Análise olfativa</b>	<p>INTENSIDADE <span style="float: right;">baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</span></p> <p>EVOLUÇÃO <span style="float: right;">primário <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> terciário</span></p> <p>DESCRIÇÃO</p>
<b>Análise gustativa</b>	<p>INTENSIDADE <span style="float: right;">baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</span></p> <p>DOÇURA <span style="float: right;">seco <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> doce</span></p> <p>ACIDEZ <span style="float: right;">baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</span></p> <p>TANINO <span style="float: right;">baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</span></p> <p>CORPO <span style="float: right;">leve <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> encorpado</span></p> <p>PERSISTÊNCIA <span style="float: right;">curta <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> longa</span></p> <p>DESCRIÇÃO</p>

CARNES	<input type="checkbox"/> peixe	<input type="checkbox"/> crustáceo	<input type="checkbox"/> ave	<input checked="" type="checkbox"/> suíno
	<input checked="" type="checkbox"/> cordeiro	<input checked="" type="checkbox"/> gado	<input checked="" type="checkbox"/> caça	<input checked="" type="checkbox"/> curada
QUEIJOS	<input type="checkbox"/> frescos	<input type="checkbox"/> moles	<input type="checkbox"/> médios	<input checked="" type="checkbox"/> duros
DA TERRA	<input type="checkbox"/> hortaliças	<input type="checkbox"/> legumes	<input type="checkbox"/> cereais	<input checked="" type="checkbox"/> cogumelos
AMIDOS	<input checked="" type="checkbox"/> massas	<input type="checkbox"/> risotos	<input type="checkbox"/> polenta	<input checked="" type="checkbox"/> tubérculos
TEMPEROS	<input type="checkbox"/> pimentas	<input checked="" type="checkbox"/> ervas	<input type="checkbox"/> especiarias	<input type="checkbox"/> aromáticos
DOCES	<input type="checkbox"/> oleoginosas	<input type="checkbox"/> frutas	<input type="checkbox"/> sobremesas	<input type="checkbox"/> chocolate

## CULINÁRIA

**DESCRIÇÃO** costelinha suína defumada, pancetta à pururuca, cachopo asturiano, paleta de cordeiro em cocção lenta, tomahawk na brasa, queijos maturados e cortes típicos da charcutaria

carvalho, onde posteriormente permanece para um estágio de 14 meses, sendo 70% em barricas de carvalho francês (20% novas) e 30% em foudres de carvalho francês de 30 hl.