

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

| | |
|-------------------------------|--|
| Vinho | Familia Torres Secret del Priorat 2022 |
| Vinícola | Familia Torres |
| Safra | 2022 |
| País | Espanha |
| Região | DOCa Priorat |
| Tipo | tinto |
| Castas | Garnacha, Cariñena, Syrah, Cabernet Sauvignon e Merlot |
| Teor Alcoólico | 13.5% |
| Maturação | 12 meses em barris de carvalho francês de segundo uso |
| Temperatura de Serviço | 16° a 18°C |
| Guarda | até 2034 |
| Decanter | 60 a 180 minutos |
| Premiações | 93 pts Revista Adega 91 pts Decanter Magazine |

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Trata-se de um poderoso assemblage, oriundo de um dos terroirs mais celebrados da Espanha e elaborado por uma das vinícolas mais prestigiadas do planeta!

O terroir é a espetacular DOCa Priorat. Além de Rioja, o Priorat é a única outra região espanhola com status DOQ/DOCa (Denominación de Origen Calificada, a mais elevada categoria do país). Embora o cultivo de vinhas nestas terras seja uma prática antiga – introduzida pelos monges da Cartoixa d'Escaladei no longínquo ano de 1194 – seu surgimento como área vinícola de prestígio é recente.

O Priorat é único por muitas razões. A primeira são os solos de llicorella, uma rocha metamórfica escura, quebradiça, e muito pobre em nutrientes, que força as videiras a desenvolverem suas raízes em busca de alimento. Isso implica rendimentos muitos baixos por planta – cerca de 5 vezes menores que em outras áreas da Espanha – mas de uvas muito mais concentradas.

A segunda razão é localização dos vinhedos, sempre em encostas muito íngremes, ao ponto da viticultura na região ser chamada de "heroica". Por fim, o clima com invernos frios e verões muito quentes, com amplitude térmica também devido à altitude, garantindo uma longa temporada de maturação. É o local ideal para castas como a Garnacha e a Samsó (nome local para a Cariñena) brilharem.

A vinícola é a lendária Família Torres! A bodega fundada no século XIX em Vilafranca del Penedès pelos irmãos Jaime e Miguel, rapidamente prosperou, e se tornou uma referência global no setor.

Hoje, a Torres é a marca mais admirada do mundo.

É conhecida por preservar à tradição vinícola da Catalunha, e combiná-la com uma abordagem moderna, sustentável e inovadora, que inclui o resgate de cepas antes consideradas extintas (a exemplificar pela Moneu e pela Forcada, atualmente empregadas na linha Clos Ancestral).

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras, principalmente maduras, como o morango, a cereja, o mirtilo e a ameixa, escoltadas por notas de especiarias doces e picantes, ervas de quintal, chocolate amargo, couro e bala toffee, finalizando com gostosas nuances florais e levemente terrosas e defumadas

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

gordo e untuoso, de estrutura potente, que alinha taninos aveludados e maduros com uma acidez vibrante e gastronômica. O perfil de sabor comprova a paleta olfativa e o final de boca é saborosíssimo e de grande persistência

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

pratos típicos da culinária catalã, como bife de vitela com boletus e natas, cordeiro grelhado, fricandó de ternera, rostit com coelho, frango e botifarra, e queijo Manchego envelhecido



CULINÁRIA

/>Em seu Segredo do Priorato, a empresa visa revelar a peculiaridade de cada variedade e cada parcela em uma combinação de vinhedos próprios e de pequenos viticultores parceiros, localizados em diferentes altitudes e locais na região.

O Familia Torres Secret del Priorat 2022 é composto pelas tradicionais castas locais Garnacha e Cariñena, escoltadas pelas variedades internacionais Syrah, Cabernet Sauvignon e Merlot. A vinificação é tradicional, em tanques de aço inox com leveduras selecionadas e temperatura controlada. Findada a malolática espontânea, o vinho é inserido em barris de carvalho francês de segundo uso onde amadurece por 12 meses.