VINUM·DAY
est. 2014

## 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 Familia 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** .

## ANÁLISE SENSORIAL

### Análise visual

DESCRIÇÃO: vermelho rubi profundo e brilhante

### Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta
EVOLUÇÃO: primário — terciário

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

### Análise gustativa

| | | |
|---|---|---|
| INTENSIDADE | baixa | alta |
| DOÇURA | seco | doce |
| ACIDEZ | baixa | alta |
| TANINO | baixa | alta |
| 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

### 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: 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

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).

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.**