

INFORMAÇÕES TÉCNICAS	
Vinho	Familia Torres Viña Esmeralda 2019
Vinícola	Familia Torres
Safra	2019
País	Espanha
Região	Catalunha
Tipo	branco
Castas	Moscato de Alexandria e Gewürztraminer
Teor Alcoólico	11.5%
Maturação	este vinho não passa por estágio em barricas
Temperatura de Serviço	8°C a 10°C
Guarda	2025
Decanter	-
Premiações	90 pts Revista Adega

VEDANTE	TAÇA
 Screw Cap	 Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY
Viña Esmeralda é um <i>blend</i> de Moscato de Alexandria e Gewürztraminer, originário da Catalunha. Foi lá, na região de Penedès, que em 1870 os irmãos Jaime e Miguel Torres iniciaram uma trajetória de sucesso na vitivinicultura, que atravessou gerações e se perpetua até hoje. Desta forma, só o fato de o vinho ser elaborado por um nome de peso na vitivinicultura mundial como a Familia Torres, diz muito por si só. Foi em solos de argila, com predomínio de pedra calcária, além de giz e areia, que foram colhidas as bagas desse vinhaço. Fermentado em tanques de aço inoxidável, não passou por estágio em barricas de carvalho, para manter o máximo de expressão da fruta.

ANÁLISE SENSORIAL	
 Análise visual	DESCRIÇÃO amarelo com nuances limão
 Análise olfativa	INTENSIDADE baixa alta EVOLUÇÃO primário terciário
	DESCRIÇÃO frutas cítricas (limão-siciliano), frutas de polpa branca, flores brancas (gerânio, flor de laranjeira), ervas frescas
 Análise gustativa	INTENSIDADE baixa alta DOÇURA seco doce ACIDEZ baixa alta TANINO baixa alta CORPO leve encorpado PERSISTÊNCIA curta longa
	DESCRIÇÃO harmonioso e sedutor, apresenta bom volume de corpo, acidez refrescante e boa intensidade gustativa; o fim de boca é delicioso
	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
 CULINÁRIA	TEMPEROS pimentas ervas especiarias aromáticos
	DOCES oleoginosas frutas sobremesas chocolate
DESCRIÇÃO filé de peixe grelhado com molho tártaro, fish and chips, ceviche, pasta primavera, filé de frango grelhado à fiorentina, maionese de camarão, bouillabaisse	