

### INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Familia Torres Viña Esmeralda Blanco 2024
<b>Vinícola</b>	Familia Torres
<b>Safra</b>	2024
<b>País</b>	Espanha
<b>Região</b>	Catalunya
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Moscatel de Alexandria
<b>Teor Alcoólico</b>	11,5%
<b>Maturação</b>	sem passagem por madeira
<b>Temperatura de Serviço</b>	8 a 10 °C
<b>Guarda</b>	2030
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	93 pts Decanter World Wine Awards   90 pts Revista Adegas   90 pts Natalie Maclean   Ouro Mundus Vini

### VEDANTE



Screw Cap

### TAÇA



Riesling

### APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Apresentamos o Familia Torres Viña Esmeralda Blanco 2024. Elaborado com a casta Moscato de Alexandria, este branco clássico carrega o DNA de uma das famílias mais importantes do mundo do vinho. Foi na região de Penedès, em 1870, que os irmãos Jaime e Miguel Torres iniciaram uma trajetória de sucesso que atravessa gerações. Ter um rótulo assinado pela Familia Torres na adega é, por si só, uma garantia de excelência. Nesta safra, temos a prova definitiva da aptidão da Catalunya para excelentes vinhos brancos. É um vinho fresco, franco e direto, que preserva ao máximo a expressão da casta.

### ANÁLISE SENSORIAL



#### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

amarelo-palha



#### Análise olfativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário

#### DESCRIÇÃO

notas nítidas de limão-siciliano, frutas de polpa branca, flores e ervas frescas



#### Análise gustativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

no paladar, ele se mostra harmonioso e sedutor, com bom volume de corpo, acidez refrescante e uma persistência que carrega uma amplitude de sabores deliciosos

#### 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

caponata, berinjela à parmigiana, crudo di pesce, sardinha à escabeche, bife suíno grelhado, tagliatelle arrabbiata



#### CULINÁRIA