

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Pinhal Da Torre The Grenache 2020
<b>Vinícola</b>	Pinhal da Torre
<b>Safra</b>	2020
<b>País</b>	Portugal
<b>Região</b>	Tejo
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Grenache
<b>Teor Alcoólico</b>	14%
<b>Maturação</b>	26 meses em barricas de carvalho francês
<b>Temperatura de Serviço</b>	16°C a 18°C
<b>Guarda</b>	até 2037
<b>Decanter</b>	30 a 45 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Aglomerada

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

“*Alguns dos vinhos mais interessantes do Tejo que eu já provei – distintos e com personalidades próprias.*” **Robert Parker, Wine Buyer’s Guide**  
 Senhoras e senhores, temos o prazer de concordar com Robert Parker! Nosso protagonista de hoje é simplesmente fenomenal! Quem assina a obra é a **Pinhal da Torre**, uma vinícola familiar, cuja tradição atravessa mais de dois séculos (atualmente a empresa é gerida pela 8ª geração da família Saturnino Cunha!), sendo uma referência no **Tejo**. O **equilíbrio** para eles não é um *slogan*, mas sim um lugar: **um raro ponto de harmonia onde a influência oceânica, o terroir português e o legado familiar convergem em vinhos de frescura, elegância e identidade.** Localizada a **exatos 56,53 km em linha reta do Atlântico**, a vinícola fala que essa distância não é uma mera curiosidade – é a explicação meteorológica de seu estilo! Próximos o suficiente para sentir o sopro fresco do oceano, que entra pela bacia do Tejo e distantes o suficiente para preservar a **amplitude térmica** continental, que chega a atingir 25°C entre dia e noite durante o período de maturação, o que resulta em **uvas de qualidade extraordinária.** Com uma **filosofia purista**, a empresa participa do *Happy Grapes Program* que adota **viticultura sustentável**, respeitando o terroir e a biodiversidade do Tejo e, também, uma **viticultura de mínima intervenção humana possível**, visando a preservação da pureza e do caráter natural de cada vinho. O resultado são **produções elegantes, equilibradas e autênticas.** Nas palavras da própria vinícola: *“vinhos de pureza e profundidade invulgares. Vinhos que falam da sua origem. Vinhos que são, simplesmente, Perigosamente Bebíveis!”* Para tanto, a empresa se orgulha de sua planta, tratando-a como um **ícone arquitetônico** construída em **1947**, abriga **7 cubas argelinas de betão** construídas para precisão térmica.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

vermelho rubi brilhante

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

frutas vermelhas frescas e maduras, como a cereja e o morango, entrelaçadas com especiarias doces e levemente picantes, toques de chocolate meio amargo, tabaco e piso florestal, finalizando com uma gostosa e delicada nuance defumada

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

envolvente e cativante, com taninos finos e maduros em fina sintonia com uma acidez vibrante, que promove grande salivação. O perfil de sabor comprova os descritores olfativos e o final de boca é intenso, prazerosíssimo 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

presunto curado, arroz de polvo com linguiça e grão de bico, lombo de suíno assado com ervas e batatas ao murro, coelho na brasa, carnes grelhadas e queijos de média maturação



## CULINÁRIA

Estes recipientes respiram com as estações, criando um microclima onde o vinho amadurece ao ritmo da natureza. Segunda a vinícola, “ao contrário do aço inoxidável, estas cubas oferecem micro-oxigenação através das suas paredes porosas, desenvolvendo complexidade que a tecnologia moderna não consegue replicar. Aqui, a inovação não substituiu a herança. Aprendeu com ela!”  
Impressionante, não é mesmo?!  
Some estas particularidades com o talento do respeitado enólogo Mário Andrade (tratado na vinícola como O Mestre do Tempo) e o resultado não poderia ser diferente: vinhaços! O exemplar que trazemos hoje na VinumDay é um varietal de Grenache – algo excepcionalmente raro em Portugal!  
Oriundas do vinhedo nomeado Vinha do Alqueve, as uvas Grenache que dão vida ao nosso protagonista são resultado de uma viticultura sustentável e colheita manual ocorrida nas primeiras horas da manhã, para evitar o forte calor que o verão do Tejo impõe durante o dia.