

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Sangre de Toro Tinto 2022
Vinicola	Familia Torres
Safra	2022
País	Espanha
Região	Catalunya
Tipo	tinto
Castas	Garnacha, Cariñena e outras uvas do Mediterrâneo
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	20% do vinho estagiou 6 meses em barris de carvalho
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	15 minutos
Premiações	92 pts International Wine & Spirits Competition

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

"Vibrante e encantador, repleto de fruta madura e brilhante. Notas picantes e saborosas no paladar, com sabores de mirtilo e romã, taninos elegantes, acidez equilibrada e um final longo." Os 92 pontos conferidos ao Sangre de Toro Tinto 2022 no concurso International Wine & Spirits Competition resumem bem o que esperar desse exemplar: um vinho incrível e encantador na taça, daqueles difíceis de parar de beber. Não à toa, este é um dos maiores clássicos da Família Torres e, possivelmente, uma das melhores compras do mercado na sua faixa de preço. Elaborado desde 1954, o Sangre de Toro é tido como a personificação do caráter, da autenticidade e da paixão espanhola. Ao longo das décadas, ele se firmou como um tinto de perfil franco e direto, fácil de gostar. É a prova de que a tradição, quando aliada à viticultura de qualidade, resulta em rótulos imbatíveis. O segredo está no corte majoritário de Garnacha e Cariñena, uvas oriundas da D.O. Catalunya. A região abrange desde as suaves costas do Mediterrâneo até as encostas dos Pirenéus, garantindo o equilíbrio perfeito entre a fruta expressiva e frescor. A vinificação ocorre em tanques de aço inox e a maturação ocorre por 6 meses (com 20% do lote em barris de carvalho).

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

intensas notas de cereja, amora e morango, aliadas a um toque floral; há também a presença de especiarias como pimenta-do-reino e cacau

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

em boca, é fluido e suculento, com taninos macios e bem polidos, marcado também por um final equilibrado e com uma persistência longa que surpreende

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

tapas espanhóis, queijos de maturação média, bruschettas de brie e jamón, talharim ao sugo, torta de batatas, costela de cordeiro na brasa, pato confitado



CULINÁRIA