

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Torcello Cabernet Sauvignon 2019
Vinícola	Vinícola Torcello
Safra	2019
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
SubRegião	Vale dos Vinhedos
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Sauvignon
Teor Alcoólico	13%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho americano de tosta média
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2028
Decanter	20 a 30 minutos
Premiações	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Torcello é uma vinícola boutique do Vale dos Vinhedos que elabora rótulos de muita qualidade. Somos fãs de seus vinhos e garantimos que valem muito a pena conhecer.<br /><br />Ela foi fundada no ano de 2000 por Rogério Carlos Valduga, visando demonstrar o verdadeiro fascínio de uma tradicional família vinhateira de Bento Gonçalves.<br /><br />O nome Torcello foi escolhido em referência a menor ilha de Veneza, já que esta é uma das menores vinícolas do Vale dos Vinhedos. Com uma produção de pequena escala, com quantidades limitadas de cada vinho, os Valduga conseguem prezar por processos detalhistas, visando a plena qualidade de seus exemplares. Entre eles, podemos citar a colheita nas primeiras horas da manhã, a seleção de cachos perfeitamente maduros, bem como transporte das uvas em pequenas caixas, para chegarem na adega uvas plenamente sãs.<br /><br />Na adega, as uvas de Cabernet Sauvignon empregadas nesse varietal passaram por maceração durante 15 dias a 22°C. Após a malolática, o vinho foi encaminhado para reservatórios, onde permaneceu durante 9 meses para estabilização natural. Por fim, foi encaminhado para barricas de carvalho americano, onde estagiou por 12 meses, permanecendo por mais 6 meses em cave.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

rubi profundo e brilhante

#### INTENSIDADE

baixa  alta

#### EVOLUÇÃO

primário  terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras, frescas e maduras (framboesa, ameixa, jabuticaba), especiarias como canela, noz-moscada e pimenta-preta, notas de baunilha e coco tostado

#### INTENSIDADE

baixa  alta

#### DOÇURA

seco  doce

#### ACIDEZ

baixa  alta

#### TANINO

baixa  alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve  encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta  longa

#### DESCRIÇÃO

tem bom corpo, estrutura harmônica, taninos polidos e acidez suculenta; os sabores remetem às notas olfativas, e o fim de boca é persistente e muito gostoso

### 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



### CULINÁRIA

#### DESCRIÇÃO

salada de vegetais grelhados, paleta suína assada ao forno, cortes de gado na brasa, bauru ao prato, filé à parmegiana, spaghetti ao molho funghi, tábua de queijos maduros e embutidos diversos