

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Torissimo Roble Cabernet Sauvignon 2015
Vinícola	Alvisa
Safra	2015
País	Espanha
Região	D.O La Mancha
Tipo	tinto
Castas	100% Cabernet Sauvignon
Teor Alcoólico	13%
Maturação	6 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2025
Decanter	30 - 45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A *Denominação de Origem La Mancha* é mundialmente reconhecida pelos seus vinhos agradáveis, alegres e descontraídos, daqueles tipos que provam que nem sempre é necessário complexidade para nos divertirmos em uma degustação.

O terroir, de clima seco e continental, com verões e invernos extremamente rigorosos, é o berço de vinhos tintos ricos em fruta, taninos amáveis e acidez controlada. É a denominação mais extensa da Espanha, e além dos vinhos é internacionalmente conhecida pelo famigerado personagem Dom Quixote.

Produzido pela Alvisa, a linha Torissimo é uma homenagem à forte tradição cultural do povo espanhol com o touro. A proposta é entregar vinhos competitivos e descomplicados.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi de média intensidade

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

com boa complexidade e elegância traz fruta madura e em compota (morango, amoras e groselha negra), notas agradáveis de pimentão vermelho assado e pimenta-do-reino, couro, giz, alcaçuz, cacau e especiarias doces como cravo e canela

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta

CORPO leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

apresenta a estrutura marcante da Cabernet (e gastronômica) com taninos vivos, que secam, acidez moderada, em boca tem corpo médio e elegante, aportando notas de licor de cassis, chocolate meio amargo, balsâmico, café em grãos e tabaco, com final macio de média intensidade

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 entrecot na manteiga de pimentas, filé mingon em cinta de bacon com papas bravas, tortellone de javali ao burro e sálvia, charcutaria e queijos



CULINÁRIA