

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Torrederos Rueda Verdejo 2022
Vinícola	Bodega Torrederos
Safra	2022
País	Espanha
Região	Rueda
Tipo	branco
Castas	Verdejo
Teor Alcoólico	13%
Maturação	de 2 a 4 meses sobre as lias
Temperatura de Serviço	8 a 10 °C
Guarda	2028
Decanter	-
Premiações	90 pts James Suckling

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Enraizada em Ribera del Duero, a Bodega Torrederos também explora uma das regiões mais conhecidas da Espanha para vinhos brancos: Rueda.

O local é praticamente sinônimo da casta Verdejo. Muito dessa popularidade se deve a vinícola Marqués de Riscal, que na década de 1970 resgatou a variedade, com o intuito de torná-la uma alternativa espanhola aos vinhos de Chardonnay e Sauvignon Blanc.

A idéia deu muito certo.

Rueda está na mesma latitude de Ribera del Duero, com quem compartilha a proximidade com o Rio Duero (Douro). A região é caracterizada pelos solos pedregosos, clima seco e mudanças drásticas de temperatura entre os dias e as noites, características que são muito positivas para a Verdejo.

O Rueda da Bodega Torrederos é 100% elaborado com Verdejo, e conta com um estágio de 2 a 4 meses sobre as lias.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo-palha



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas de polpa branca, como maçã e pera, frutas cítricas (lima, limão-siciliano), anis-estrelado, erva-doce, toque minerais e um fundo amanteigado delicioso



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

todo alinhado, tem acidez suculenta, ótima concentração de fruta fresca e um final mineral que se prolonga, destacando o seu delicioso potencial enogastrônomico



CULINÁRIA

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

burrata ao pesto, couve-flor gratinada com queijo brie, salada Waldorf, frango assado inteiro com polentinha frita, filé de tilápia grelhado com molho cítrico, spaghetti ao vôngole