VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Torres Celeste Crianza 2017
Vinícola	Familia Torres
Safra	2017
País	Espanha
Região	Ribera del Duero D.O.
Tipo	tinto
Castas	100% Tempranillo
Teor Alcoólico	14.5%
Maturação	estagia por 12 meses em barricas de carvalho francês e americano
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2028
Decanter	30 - 45 minutos
Premiações	

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Ribera del Duero + Familia Torres!

Que combinação! Somente essa informação seria suficiente para convencer qualquer enófilo a não perder a oferta de hoje na VinumDay. Porém, um dos principais objetivos da nossa curadoria é promover e difundir o conhecimento do mundo do vinho.

Começamos então falando de Ribera de Duero: apesar de ser o berço de um dos vinhos mais famosos do planeta há mais de um século – o Vega-Sicilia, a região tornou-se oficialmente uma Denominação de Origem em 1982, contando com míseras 24 vinícolas. A partir do início dos anos 90, a D.O. teve um ótimo crescimento e atualmente são aproximadamente 320 vinícolas. A inquestionável qualidade que seus vinhos alcançam, colocou a região como uma das melhores e principais da Espanha. Praticamente todos os vinhos produzidos são tintos e a Tinto Fino, clone local da Tempranillo, reina absoluta, com quase 98% dos vinhedos plantados. Falando em vinhedos, 25% possuem mais de 50 anos e pouco mais da metade são plantados em *Goblet.*

A Torres é uma das famílias mais tradicionais, importantes e respeitadas no mundo do vinho e, neste ano completa 150 anos de história. Tudo começou em 1870, quando os irmãos Jaime e Miguel Torres Vendrell fundaram a Bodega Torres. Atualmente a empresa é gerida por Miguel A. Torres, o Señor Torres, da quarta geração e seus filhos Mireia e Miguel Torres Maczassek. Em 2003 a família ingressou na D.O. Ribera del Duero com a vinícola Pago del Cielo, elaborando vinhos com a marca Celeste.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: vermelho rubi profundo, intenso e brilhante

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: frutas negras maduras, como a cereja, o mirtilo e a ameixa ditam o ritmo tanto no olfato quanto no palato e são completadas por notas de compota de morango, especiarias doces (baunilha), tabaco e toques minerais e defumados

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO: potente, rico e sedutor, mostrando taninos finos, elegantes e secos em sintonia com uma acidez viva, salivante e muito gastronômica

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

O Torres Celeste Crianza 2017 é um varietal de Tinto Fino cujas uvas são provenientes do vinhedo Fompedraza, a 900 metros de altitude, próximo à cidade de Peñafiel, no coração da D.O. A fermentação alcoólica acontece tradicionalmente em tanques de aço inox com leveduras selecionadas e temperatura controlada; já a malolática, acontece em tanques de aço inox (uma pequena parte do vinho) e em barricas novas de carvalho (a maior parte do vinho). Em seguida, todo o vinho é colocado em barricas de carvalho francês e americano, sendo 20% novas, onde estagia por 12 meses. Enfim é engarrafado e, seguindo as normas da denominação para ser um Crianza (24 meses de amadurecimento, sendo no mínimo 12 em barricas de carvalho), amadurece mais 12 meses em garrafa na cave da vinícola antes de ser liberado ao mercado.