

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Torres Celeste Reserva 2017
Vinícola	Família Torres
Safra	2017
País	Espanha
Região	Ribera del Duero
Tipo	tinto
Castas	Tempranillo
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	16 meses em barricas de carvalho francês e americano e 20 meses de afinamento nas garrafas
Temperatura de Serviço	16 a 18°C
Guarda	2028
Decanter	45 a 60 minutos
Premiações	92 pts James Suckling

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Facilmente pode-se dizer que a Família Torres é uma das maiores famílias de vinhateiros do mundo. O início de seu legado histórico remonta ao ano de 1870, quando em Vilafranca del Penedès, na Catalunha, os irmãos Jaime e Miguel montaram uma vinícola que passou a crescer exponencialmente graças as exportações para Cuba. Atualmente, a empresa é detentora de vinícolas na Espanha, no Chile e na Califórnia (EUA), sendo uma das marcas de maior prestígio no mundo.

A D.O. Penedès é a região mais explorada pelos Torres, já que é o local onde estão suas raízes. Mas em 2004 adquiriram a propriedade Pago del Cielo, em Ribera del Duero, lançando em 2005 o seu primeiro vinho feito na região, o Celeste. Tãmanha vinícola não poderia deixar de explorar um dos mais renomados territórios vitícolas da Espanha.

A 895 metros de altitude, no característico planalto da região, a casta mais cultivada é a Tempranillo, a qual compõem 100% deste vinho. Nestas terras semi-desérticas, de climas extremos, com uma amplitude térmica gigantesca, a viticultura tornou-se possível, em grande parte, devido ao *Duero*, o mesmo rio que quando chega ao país ibérico vizinho recebe o nome de Douro. Seu céu estrelado, onde diversas constelações podem ser avistadas, é a inspiração para a linha Celeste.

Da vindima de 2017, caracterizada pelo baixo rendimento, as bagas concentradas foram vinificadas parte tanques de aço inoxidável e parte em tanques de concreto. A malolática foi realizada em barricas de carvalho novas, onde o vinho permaneceu durante 2 meses sobre as borras finas. Por fim, o estágio ocorreu por 16 meses em barricas francesas e americanas e o afinamento durante 20 meses nas próprias

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas maduras, notas de compota de morango, *pot-pourri*, nuances terrosas, especiarias doces (baunilha) e tabaco, além de toques minerais e defumados

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

sofisticado, potente e sedutor, sua textura é aveludada e os taninos são finos e elegantes, em total sintonia com uma acidez viva, salivante e muito gastronômica

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 em geral, galette de cebola e queijo manchego, bruschetta de presunto curado, galetto ao primo canto com polenta frita, cortes de gado grelhados na brasa, arroz com galinha, pappardelle ao ragu de cordeiro



CULINÁRIA

garrafas.