

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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