

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Torres Coronas Tempranillo 2017
Vinícola	Familia Torres
Safra	2017
País	Espanha
Região	D.O. Catalunya
Tipo	tinto
Castas	predominantemente Tempranillo com uma pitada de Cabernet Sauvignon
Teor Alcoólico	13.5%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês e americano + 12 meses em garrafa
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2025
Decanter	15-30 minutos
Premiações	92 Andreas Larsson 90 Adega

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Coronas – o Rei do Tempranillo!

Juan Torres Casals, nascido em 1865, fez parte da segunda geração da Família Torres. Sua gestão destacou-se pelo registro da marca Coronas em 7 de Fevereiro de 1907, sendo mais antigo registro de marca da empresa e uma das mais antigas da Espanha. Mais de 100 anos se passaram e a Coronas é uma das marcas de maior sucesso da história da vitivinicultura espanhola.

Elaborado dentro das normas da D.O. Catalunya, o Torres Coronas é predominantemente composto pela variedade Tempranillo com uma pitada de Cabernet Sauvignon. Após uma vinificação tradicional, em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada e leveduras selecionadas, o vinho realiza um amadurecimento de 24 meses antes de ser liberado ao mercado, sendo metade em barricas de carvalho francês e americano e metade em garrafa.

Fruto da safra 2017, considerada “Muito Boa” na denominação, em 2020 ele atingiu expressivos 92 pontos no 100% Blind Tasted France pelo reputadíssimo sommelier Andreas Larsson e 90 pontos pela Revista Adega.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura profundo e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas negras frescas e maduras (amora, cereja e blueberry), especiarias doces (baunilha), tabaco, ervas secas, chocolate meio amargo e leves notas florais e defumadas

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

boa estrutura, formada por taninos presentes e macios amalgamados em uma acidez correta e salivante

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



CULINÁRIA

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