

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

TAÇA







Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Coronas – o Rei do Tempranillo!

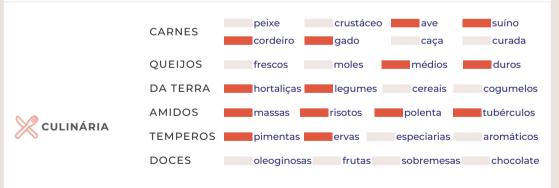
Juan Torres Casals, nascido em 1865, fez parte da segunda geração da Familia Torres. Sua gestão destacou-se pelo registro da marca Coronas em 7 de Fevereiro de 1907, sendo mais antigo registro de marca da empresa e uma das mais antigas da Espanha. Mais de 100 anos se passaram e a Coronas é uma das marcas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





salivante

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