VINUM·DAY
est. 2014

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 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

Análise visual

DESCRIÇÃO: púrpura profundo e brilhante

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

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

Análise gustativa

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

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

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