

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Torres Esmeralda Rosé 2019
Vinícola	Familia Torres
Safra	2019
País	Espanha
Região	D.O. Catalunya
Tipo	rosé
Castas	100% Garnacha Tinta
Teor Alcoólico	12.5%
Maturação	em tanques de aço inoxidável por 4 meses em contato com as borras
Temperatura de Serviço	10°C a 12°C
Guarda	até 2023
Decanter	-
Premiações	3.9 estrelas Vivino

VEDANTE



Screw Cap

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A **Viña Esmeralda** é um *case* de sucesso na **D.O. Catalunya**. Fundada em **1976**, conta com o respaldo da centenária **Bodega Torres** para a elaboração de seus produtos. Descritos pela própria vinícola como *“sedutores e elegantes”*, entregam contemporaneidade em vinhos joviais, solares com a cara e a inspiração do Mediterrâneo.

Seu *rosado* tem os grãos fermentados em tanques de aço inoxidável sob temperatura controlada por 15 a 20 dias, quando, então, **matura sobre as borras por 4 meses**. O resultado é **leve e delicado**, com **intensos aromas frutados**, em que se percebe limão-siciliano, pomelo, pêssego e melão verde, além de temperos frescos, como sálvea, capim-limão e menta, e uma nota floral de rosas. Em boca é levemente adstringente e todo voltado à fruta, madura, com acidez salivante, ótimo corpo e final temperado.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rosa salmão claro

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

intenso aroma frutado, em que se percebe limão-siciliano, pomelo, pêssego e melão verde; temperos frescos, como sálvea, capim-limão e menta; floral de rosas

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

levemente adstringente e todo voltado à fruta, madura, com acidez salivante, ótimo corpo e final temperado

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

frutos do mar frescos com temperos leves, tais como sushi, sashimi, tiraditos e ceviches, tartare de salmão, salada de macarrão e spring rolls



CULINÁRIA