

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Torres Gran Coronas 2016
Vinícola	Família Torres
Safra	2016
País	Espanha
Região	D.O. Penedès
Tipo	tinto
Castas	85% Cabernet Sauvignon e 15% Tempranillo
Teor Alcoólico	14%
Maturação	estagiou em barricas de carvalho francês (30% novas) por 12 meses
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2025
Decanter	de 20 a 30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Para este **Gran Coronas Cabernet Sauvignon 2016** o segredo é o equilíbrio entre o clima ameno, **um ano de envelhecimento em barricas de carvalho francês**, 30% delas novas, e mais 12 meses em que o vinho afina em garrafa antes de ser lançado no mercado.

Ah, claro! Sem esquecer dos 15% de **Tempranillo** que entram no *blend* e conferem ao produto final invejável frescor e intensidade frutada.

Os aromas de frutas negras, como mirtilo, ameixa e cereja-negra, e um toque de groselha, aparecem intensos, assim como o floral de violetas. Completam o *bouquet* um toque de especiarias doces, como cravo e noz-moscada, uma gostosa nota balsâmica, e fava de baunilha e tabaco.

A madeira se mostra muito bem integrada ao suco, com as frutas vermelhas e negras maduras se confirmando, enlaçadas por gostosa acidez e taninos muito finos e maduros. O caráter especiado chega acompanhado de uma nota abaunilhada, e o final remete às características defumadas e tostadas do estágio em barrica.

Excelente tinto espanhol, com potência e elegância combinados, conjugando os melhores atributos de duas das castas mais populares entre os enófilos mundo afora.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho intenso com reflexos violáceos

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas negras, como mirtilo, ameixa e cereja-negra, e um toque de groselha; floral de violetas; especiarias doces, de cravo e noz-moscada; notas balsâmicas, fava de baunilha e tabaco

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado



Análise gustativa

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

madeira se mostra muito bem integrada ao suco, com as frutas vermelhas e negras maduras se confirmando, enlaçadas por gostosa acidez e taninos muito finos e maduros; caráter especiado chega acompanhado de uma nota abaunilhada, e o final remete às características defumadas e tostadas do estágio em barrica

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 espanholas, queijos de maturação média, bruschettas de brie e jamón, talharim ao sugo, torta de batatas, costela de cordeiro na brasa, pato confitado



CULINÁRIA