VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Torres Gran Coronas Reserva 2018
Vinícola	Familia Torres
Safra	2018
País	Espanha
Região	D.O. Penedès
Tipo	tinto
Castas	85% Cabernet Sauvignon e 15% Tempranillo
Teor Alcoólico	14.5%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês (30% novas)
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2028
Decanter	15-30 minutos
Premiações	91 Adega

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A família Torres escreveu seu nome na história da vitivinicultura espanhola. Considerando os fatos inerentes ao vinho de hoje, temos a Coronas, uma das marcas mais importantes do país, registrada por Juan Torres Casals (nascido em 1865, Juan fez parte da segunda geração da família Torres) em 7 de fevereiro de 1907, sendo o mais antigo registro de marca da empresa e uma das mais antigas da Espanha; e o pioneirismo no plantio das primeiras cepas de Cabernet Sauvignon na Catalunha nos anos 1960, realizado por Miguel A. Torres.

O Torres Gran Coronas Reserva 2018 é um blend composto por 85% de Cabernet Sauvignon, cujas uvas são provenientes do famoso vinhedo plantado na década de 1960, isto é, com mais de 50 anos, e 15% de Tempranillo. Toda a colheita é realizada manualmente e, assim que chegam a vinícola os grãos são submetidos a uma maceração pré-fermentativa a frio. Então a fermentação alcoólica é realizada em tanques de aço inox com temperatura controlada e leveduras selecionadas. Ao final da malolática espontânea, o vinho é colocado em barricas de carvalho francês, sendo 30% novas, onde estagia por 12 meses. Então é engarrafado e amadurece por mais um ano em cave antes de ser liberado ao mercado.

Todo o processo, do vinhedo ao engarrafamento, é realizado conforme as normas da Denominación de Origen Penedès. Essa safra 2018 (considerada muito boa-ótima em praticamente toda Espanha), além de ter alcançado bons 91 pontos na Revista Adega, também foi unanimemente aprovada pelo time da curadoria VinumDay.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: vermelho rubi profundo e brilhante

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

DESCRIÇÃO: frutas maduras, principalmente negras, como a ameixa, a cereja e o blueberry em primeiro plano, sendo acompanhadas de notas de especiarias doces (baunilha, canela e noz-moscada) e de pimenta-do-reino, finalizando com delicados e interessantes toques balsâmicos e defumados

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: intenso, de bom corpo e estrutura harmoniosa, onde os taninos estão firmes, porém finos e macios, em perfeito equilíbrio com uma acidez gostosa e bastante 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: costelinha suína defumada, pancetta à pururuca, cachopo asturiano, paleta de cordeiro em cocção lenta, tomahawk na brasa, queijos maturados e cortes típicos da charcutaria