INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Torres Grans Muralles 2016
Vinícola	Familia Torres
Safra	
País	Espanha
Região	Catalunya
SubRegião	D.O. Conca de Barberà
Tipo	tinto
Castas	
Teor Alcoólico	14.5%
Maturação	18 meses em barricas de carvalho francês Tronçais de grano fino
Temperatura de Serviço	16° a 18 °C
Guarda	até 2036
Decanter	entre 90 e 180 minutos
Premiações	98 Gourmets | 98 Semana Vitivinícola | 98 Vivir el Vino | 95 Falstaff | 94 Peñín | 94 Wine Spectator | 94 Wine Enthusiast | 94 Tasted | 92 Vinous | 18.5/20 Vinum Wine Magazine | 97 - Best in Show - Decanter World Wine Awards

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Familia Torres é um dos principais nomes da vitivinicultura mundial!

O Grans Muralles é um dos seus principais vinhos, elaborado com rigor e paixão do vinhedo à garrafa.

É um assemblage de castas típicas da Catalunha, mais precisamente da sua pequena e exuberante denominação, a D.O. Conca de Barberà, localizada no coração da região. Suas condições naturais, aliadas a sua história e suas tradições, a transformam em uma área privilegiada para a viticultura e a vinificação de excelentes vinhos. Seu nome é uma homenagem às muralhas que protegiam o Monastério de Poblet das guerras e dos mercenários.

As uvas são provenientes de vinhedos plantados entre 1990 e 1996. As variedades Garnacha, Cariñena e Monastrell são acompanhadas de duas castas praticamente recuperadas da extinção pelo projeto Viñedos Ancestrales da Familia Torres – a Garró e a Querol.

Cada variedade é vinificada individualmente em pequenos tanques de aço inoxidável. Após o término da malolática, o corte é realizado e o vinho estagia por 18 meses em barricas novas de carvalho francês Tronçais de grano fino.

Esta safra 2016 – considerada uma das melhores da década, possui uma ampla lista de reconhecimentos nacionais e internacionais!

Nas publicações espanholas, levou um trio de extraordinários 98 pontos pelo Guía Vinos Gourmets, pela La Semana Vitivinícola e pelo Guía Vivir el Vino; enquanto o tradicional Guía

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: vermelho rubi extremamente profundo, intenso e brilhante

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: frutas vermelhas e negras maduras (cereja, amora, jabuticaba e ameixa), especiarias doces (baunilha e alcaçuz), tabaco, chocolate amargo, pimenta-do-reino, licor maraschino, figo e tâmara secos e gostosas notas minerais e defumadas

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: estrutura e equilíbrio impecáveis, construídos pela sintonia entre taninos firmes e presentes, porém cremosos e redondos, e uma acidez viva, salivante e extremamente gastronômica. Ótima intensidade, comprovando os descritores aromáticos e com um final de boca fantástico e muito persistente

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

Peñín concedeu bons 94 pontos.

Internacionalmente, teve 92 pontos na Vinous, 94 pontos na Wine Spectator, na Wine Enthusiast e na Tasted, do famigerado sommelier Andreas Larsson. Na Vinum Wine Magazine cravou 18.5/20 e na Falstaff alcançou ótimos 95 pontos.

A cereja do bolo veio no Decanter World Wine Awards 2020, quando se consolidou entre os 50 Melhores Vinhos do Mundo, levando o título de Best in Show, a Medalha de Platina e fantásticos 97 pontos!

No democrático e muito utilizado pelos enófilos brasileiros app Vivino, o Grans Muralles 2016 possui uma invejável média 4.4 – a mesma de sua classificação geral de mais de 2.700 avaliações!

Uma rápida pesquisa no Google também revelou que seu preço médio de venda em sites europeus é de 145 euros, fazendo com que o desconto da VinumDay deixe o Torres Grans Muralles 2016 praticamente no mesmo preço da Europa!! Assim ficou ainda mais fácil investir em uma garrafa, não é mesmo?!