

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Torres Grans Muralles 2016
<b>Vinícola</b>	Familia Torres
<b>Safra</b>	
<b>País</b>	Espanha
<b>Região</b>	Catalunya
<b>SubRegião</b>	D.O. Conca de Barberà
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	
<b>Teor Alcoólico</b>	14.5%
<b>Maturação</b>	18 meses em barricas de carvalho francês Tronçais de grano fino
<b>Temperatura de Serviço</b>	16° a 18 °C
<b>Guarda</b>	até 2036
<b>Decanter</b>	entre 90 e 180 minutos
<b>Premiações</b>	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 Família 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 Família 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**.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

**DESCRIÇÃO** vermelho rubi extremamente profundo, intenso e brilhante

**INTENSIDADE** baixa alta

**EVOLUÇÃO** primário terciário



### Análise olfativa

**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

**INTENSIDADE** baixa alta

**DOÇURA** seco doce

**ACIDEZ** baixa alta

**TANINO** baixa alta

**CORPO** leve encorpado

**PERSISTÊNCIA** curta longa



### Análise gustativa

**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

**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** oleginosas frutas sobremesas chocolate



### CULINÁRIA

**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

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 Guia Vinos Gourmets, pela La Semana Vitivinícola e pelo Guía Vivir el Vino**; enquanto o tradicional **Guía 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?!