VINUM·DAY
est. 2014

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.**

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

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 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?!