

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Torres Priorat Salmos 2016
Vinicola	Familia Torres
Safra	2016
País	Espanha
Região	D.O. Priorat
Tipo	tinto
Castas	Cariñena, Garnacha e Syrah
Teor Alcoólico	14%
Maturação	estagiou em barricas de carvalho francês (25% delas novas) por 14 meses
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2026
Decanter	de 45 a 60 minutos
Premiações	93 pontos James Suckling 92 pontos Wine Spectator 91 pontos Decanter Magazine 4.2 estrelas Vivino

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A linha **Salmos** é uma homenagem da **Familia Torres** à Ordem dos Cartuxos, cujos monges foram os precursores da viticultura no **Priorato** espanhol.

Em sua safra 2016 temos um vinho definitivamente suculento, com uma construção mais mineral e muito mais macia do que se esperaria de um clássico da região. É quase como se mostrasse a afinação de um vinho de 15 anos com a exuberância de exemplar recém saído para o mercado.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi intenso

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

cerejas, ameixas e alcaçuz vermelho se unem a notas de cacau, manteiga e baunilha, com nuances de zimbro e erva rasteira fechando a paleta

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

definitivamente suculento, este Priorat vem com uma construção mais mineral e muito mais macia do que se esperaria de um clássico da região; é quase como se mostrasse a afinação de um vinho de 15 anos com a exuberância de exemplar recém saído para o mercado

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



CULINÁRIA