VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Torres San Valentin Parellada 2022
Vinícola	Familia Torres
Safra	2022
País	Espanha
Região	Catalunya
Tipo	branco
Castas	Parellada e Garnacha Blanca
Teor Alcoólico	11%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	8 a 10 °C
Guarda	2027
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE

Screw Cap

TAÇA

Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Bodega Torres é uma das empresas mais tradicionais do ramo vitivinícola de nosso planeta! A vinícola foi fundada pelos irmãos Jaime e Miguel Torres, em Vilafranca del Penedès, na década de 1870, e desde então, coleciona reconhecimentos pela alta qualidade de seus exemplares.

A linha San Valentin foi criada em 1956 por Miguel Torres Carbó, como presente para comemorar o Valentine's Day ao lado de sua amada esposa Margarita.

O Torres San Valentin Parellada 2020 é vinificado com a reputada casta Parellada, extremamente popular na elaboração dos espumantes Cava, junto de uma pequena porcentagem de Garnacha Blanca. É um vinho alegre, refrescante e jovial.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: amarelo palha com reflexos esverdeados

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: frutas cítricas, como lima e limão-siciliano, frutas de polpa branca, como maçã, frutas tropicais (goiaba), floral de jasmim e gérbera amarela

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: leve e delicado, tem acidez suculenta, que equilibra o leve toque de dulçor; os sabores refletem as notas olfativas, com destaque para a fruta cítrica, deixando um gostoso fim de boca

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: creme de abóbora e gengibre, peixes grelhados ao molho de frutas, pad thai, moqueca baiana de camarão, curry amarelo de frango, curry vermelho de peixe, lombo suíno ao molho chutney