

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| <b>Vinho</b>                  | Torres Santa Digna Gewürztraminer 2020 |
| <b>Vinicola</b>               | Miguel Torres                          |
| <b>Safra</b>                  | 2020                                   |
| <b>País</b>                   | Chile                                  |
| <b>Região</b>                 | Valle Central                          |
| <b>Tipo</b>                   | branco                                 |
| <b>Castas</b>                 | 100% Gewürztraminer                    |
| <b>Teor Alcoólico</b>         | 13.5%                                  |
| <b>Maturação</b>              | em tanques de aço inoxidável           |
| <b>Temperatura de Serviço</b> | 8°C a 10°C                             |
| <b>Guarda</b>                 | até 2025                               |
| <b>Decanter</b>               | -                                      |
| <b>Premiações</b>             |  |

## VEDANTE



Screw Cap

## TAÇA



Riesling

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O **Torres Santa Digna Gewürztraminer 2020** é elaborado com uvas orgânicas provenientes do Valle Central e vinificadas tradicionalmente, em um processo que visa manter toda a tipicidade varietal. Paladar intenso, equilibrado, com ênfase às delicadas notas florais e de mel que a *Gewürz* generosamente apresenta? Podemos afirmar com veemência que estão todos presentes.

Na taça temos um vinho encantador, que apresenta no olfato frutas tropicais maduras, como o pêssego e a nectarina, rodeadas por frutas cítricas, completadas por notas de ervas finas, damasco desidratado, mel em favo e delicados toques de flores brancas e amarelas, além de uma nuance mineral.

Encorpado e de ótima cremosidade, tem estrutura alicerçada por acidez viva e crocante, onde a fruta brilha muito fresca na boca, com adorável mineralidade.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

amarelo dourado brilhante

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

frutas tropicais maduras, com o pêssego em destaque, ervas finas, damasco desidratado, mel em fava e toques de flores brancas e amarelas

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa



### Análise gustativa

#### DESCRIÇÃO

bom corpo e cremosidade, em uma estrutura alicerçada em uma acidez viva e crocante

#### 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



### CULINÁRIA

#### 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