

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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

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



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

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