

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Torres Santa Digna Syrah 2020
<b>Vinícola</b>	Miguel Torres
<b>Safra</b>	2020
<b>País</b>	Chile
<b>Região</b>	Valle Central
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	100% Syrah
<b>Teor Alcoólico</b>	14%
<b>Maturação</b>	50% do vinho estagia 6 meses em barris de terceiro ou mais usos
<b>Temperatura de Serviço</b>	16°C a 18°C
<b>Guarda</b>	2028
<b>Decanter</b>	15 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Da **Torres** não precisamos falar muito, quem nos acompanha já a conhece. A vinícola virou uma queridinha da nossa curadoria, especialmente por sempre entregar uma qualidade muito superior ao preço de seus vinhos.

O símbolo em seu rótulo representa a essência da vinícola, uma fusão de prosperidade e simplicidade desse conceituado projeto, refletindo a união da sua origem (cruz da prosperidade) com a cruz andina da América Latina.

Desde a chegada da **família Torres** no Chile, em 1979, começaram experimentos vitícolas com diferentes variedades. Na época a Syrah não demonstrava seu potencial máximo em Curicó, mas, após certo tempo, se destacou de forma admirável mais ao sul do **Valle Central**, em **Linares**. Lá, em solos pobres e bem drenados, esta casta apresenta um baixo rendimento alinhado à altíssima qualidade.

Após o término das fermentações, este vinho permaneceu sobre as borras finas durante 4 meses, em condições especiais de micro-oxigenação, que amplificam o seu caráter. **50% deste Syrah, da safra 2020, amadureceu por 6 meses em barricas de carvalho francês** de terceiro ou mais usos e, o restante, em tanques de aço inox.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

púrpura brilhante

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

repleto de frutas negras (groselha, mirtilo, framboesa, ameixa), com agradável expressão floral (violeta) e herbácea (folha de tomate), escoltadas por nuances de especiarias picantes (pimenta-preta), tosta e baunilha

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

cheio de personalidade e muito bem estruturado, com taninos polidos e acidez refrescante; se destacam nos sabores as frutas negras e nuances tostados

### 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

minestrone, spaghetti cacio e pepe, coelho no espeto bem temperado, quiche de cogumelos, prime rib grelhado servido com batatas assadas com manteiga de ervas, steak au poivre