

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Familia Torres Purgatori 2021
<b>Vinicola</b>	Familia Torres
<b>Safra</b>	2021
<b>País</b>	Espanha
<b>Região</b>	Catalunya
<b>SubRegião</b>	Costers del Segre
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Cariñena e Garnacha
<b>Teor Alcoólico</b>	14,5%
<b>Maturação</b>	de 9 a 12 meses em barricas de carvalho (30% novas)
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2035
<b>Decanter</b>	45 a 60 minutos
<b>Premiações</b>	93 pts Wine Spectator   92 pts Revista Adegas   92 pts Tim Atkin   92 pts Hudin.com   92+ pts Wine Advocate   92 pts Revista Adegas   91 pts Decanter World Wine Awards   91 pts Guia Peñin   91 pts James Suckling   91 pts Vinous

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Com mais de 150 anos de história, a Família Torres é uma das mais respeitadas no mundo do vinho. Com atuação em países como Estados Unidos e Chile, mantém suas raízes na Catalunha, onde foca na recuperação de castas ancestrais e no cultivo de vinhedos em locais históricos.

Um de seus projetos está ligado à abadia de Montserrat, onde monges beneditinos produziram vinhos por séculos. Parte dessa tradição segue viva em uma propriedade isolada em Lérida, que servia como local de trabalho e penitência para monges que violavam as regras do mosteiro. Atualmente, é nessa propriedade que a Família Torres elabora o vinho Purgatori.

O exemplar é um corte de Cariñena e Garnacha. Nesta safra, 100% do vinho teve um amadurecimento entre 9 e 12 meses em barricas de carvalho, sendo 30% delas novas.

## ANÁLISE SENSORIAL

<b>Análise visual</b>	DESCRIPÇÃO
<b>Análise olfativa</b>	<p>INTENSIDADE <span style="float: right;">baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</span></p> <p>EVOLUÇÃO <span style="float: right;">primário <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> terciário</span></p> <p>DESCRIPÇÃO</p>
<b>Análise gustativa</b>	<p>INTENSIDADE <span style="float: right;">baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</span></p> <p>DOÇURA <span style="float: right;">seco <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> doce</span></p> <p>ACIDEZ <span style="float: right;">baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</span></p> <p>TANINO <span style="float: right;">baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</span></p> <p>CORPO <span style="float: right;">leve <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> encorpado</span></p> <p>PERSISTÊNCIA <span style="float: right;">curta <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> longa</span></p> <p>DESCRIPÇÃO</p>

CARNES	<input type="checkbox"/> peixe	<input type="checkbox"/> crustáceo	<input type="checkbox"/> ave	<input checked="" type="checkbox"/> suíno
	<input checked="" type="checkbox"/> cordeiro	<input checked="" type="checkbox"/> gado	<input checked="" type="checkbox"/> caça	<input checked="" type="checkbox"/> curada
QUEIJOS	<input type="checkbox"/> frescos	<input type="checkbox"/> moles	<input type="checkbox"/> médios	<input checked="" type="checkbox"/> duros
DA TERRA	<input type="checkbox"/> hortaliças	<input type="checkbox"/> legumes	<input type="checkbox"/> cereais	<input checked="" type="checkbox"/> cogumelos
AMIDOS	<input checked="" type="checkbox"/> massas	<input type="checkbox"/> risotos	<input type="checkbox"/> polenta	<input checked="" type="checkbox"/> tubérculos
TEMPEROS	<input type="checkbox"/> pimentas	<input checked="" type="checkbox"/> ervas	<input type="checkbox"/> especiarias	<input type="checkbox"/> aromáticos
DOCES	<input type="checkbox"/> oleoginosas	<input type="checkbox"/> frutas	<input type="checkbox"/> sobremesas	<input type="checkbox"/> chocolate

## CULINÁRIA

**DESCRIPÇÃO** costelinha suína defumada, pancetta à pururuca, cachopo asturiano, paleta de cordeiro em cocção lenta, tomahawk na brasa, queijos maturados e cortes típicos da charcutaria