

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Torcello Cabernet Sauvignon 2019
Vinícola	Vinícola Torcello
Safra	2019
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
SubRegião	Vale dos Vinhedos
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Sauvignon
Teor Alcoólico	13%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho americano de tosta média
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2028
Decanter	20 a 30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Torcello é uma vinícola boutique do Vale dos Vinhedos que elabora rótulos de muita qualidade. Somos fãs de seus vinhos e garantimos que valem muito a pena conhecer.

Ela foi fundada no ano de 2000 por Rogério Carlos Valduga, visando demonstrar o verdadeiro fascínio de uma tradicional família vinhateira de Bento Gonçalves.

O nome Torcello foi escolhido em referência a menor ilha de Veneza, já que esta é uma das menores vinícolas do Vale dos Vinhedos. Com uma produção de pequena escala, com quantidades limitadas de cada vinho, os Valduga conseguem prezar por processos detalhistas, visando a plena qualidade de seus exemplares. Entre eles, podemos citar a colheita nas primeiras horas da manhã, a seleção de cachos perfeitamente maduros, bem como transporte das uvas em pequenas caixas, para chegarem na adega uvas plenamente sãs.

Na adega, as uvas de Cabernet Sauvignon empregadas nesse varietal passaram por maceração durante 15 dias a 22°C. Após a malolática, o vinho foi encaminhado para reservatórios, onde permaneceu durante 9 meses para estabilização natural. Por fim, foi encaminhado para barricas de carvalho americano, onde estagiou por 12 meses, permanecendo por mais 6 meses em cave.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras, frescas e maduras (framboesa, ameixa, jabuticaba), especiarias como canela, noz-moscada e pimenta-preta, notas de baunilha e coco tostado

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

tem bom corpo, estrutura harmônica, taninos polidos e acidez suculenta; os sabores remetem às notas olfativas, e o fim de boca é persistente e muito gostoso

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

salada de vegetais grelhados, paleta suína assada ao forno, cortes de gado na brasa, bauru ao prato, filé à parmegiana, spaghetti ao molho funghi, tábua de queijos maduros e embutidos diversos



CULINÁRIA