

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Torres Floralis Moscatel Oro (500 ml)
<b>Vinicola</b>	Familia Torres
<b>Safra</b>	N.V.
<b>País</b>	Espanha
<b>Região</b>	Catalunya
<b>Tipo</b>	licoroso
<b>Castas</b>	Moscatel de Alexandria
<b>Teor Alcoólico</b>	15%
<b>Maturação</b>	sem passagem por madeira
<b>Temperatura de Serviço</b>	10 a 12 °C
<b>Guarda</b>	2030
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	92 pts Natalie Maclean   91 pts Revista Adega   91 pts Anthony Gismondi   90 pts Tom Cannavan

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Dessert

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Torres é uma das famílias mais emblemáticas do mundo do vinho.

A bodega fundada no século XIX em Vilafranca del Penedès pelos irmãos Jaime e Miguel, rapidamente prosperou, e se tornou uma referência global no setor.

Hoje, a Torres é a marca mais admirada do mundo. É conhecida por preservar à tradição vinícola da Catalunha, e combiná-la com uma abordagem moderna, sustentável e inovadora, que inclui o resgate de cepas antes consideradas extintas (a exemplificar pela Moneu e pela Forcada, atualmente empregadas na linha Clos Ancestral).

Com uma gama de vinhos ampla, mas impecável, são originados, desde tintos e brancos tranquilos, até espumantes e vinhos de sobremesa.

Elaborado desde 1946, o Floralis Moscatel Oro é um dos vinhos de sobremesa mais célebres do mediterrâneo.

Consiste em um varietal de Moscato de Alexandria vinificado no estilo VDN (*Vin Doux Naturel*), com fortificação até os 15% pelo processo de *mutage*.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

âmbar



### Análise olfativa

#### INTENSIDADE

baixa      alta

#### EVOLUÇÃO

primário      terciário

#### DESCRIÇÃO

notas de jasmim, rosas-brancas, pêssego em compota, laranja confitada, limão siciliano, mel, caramelo,



### Análise gustativa

#### INTENSIDADE

baixa      alta

#### DOÇURA

seco      doce

#### ACIDEZ

baixa      alta

#### TANINO

baixa      alta

#### CORPO

leve      encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta      longa

#### DESCRIÇÃO

um vinho com dulçor a acidez muito equilibrados; é suculenta, dando destaque para notas florais, frutas cítricas e mel, que remanescem em seu longo fim de boca

#### 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

oleaginosas  frutas  sobremesas  chocolate

#### DESCRIÇÃO

castanhas carameladas, frutas desidratadas, tábua de queijos não-envelhecidos, sobremesas em geral



### CULINÁRIA