

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

| | |
|------------------------|--|
| Vinho | Torres Grans Muralles 2016 |
| Vinícola | Familia Torres |
| Safra | |
| País | Espanha |
| Região | Catalunya |
| SubRegião | D.O. Conca de Barberà |
| Tipo | tinto |
| Castas | |
| Teor Alcoólico | 14.5% |
| Maturação | 18 meses em barricas de carvalho francês Tronçais de grano fino |
| Temperatura de Serviço | 16° a 18 °C |
| Guarda | até 2036 |
| Decanter | entre 90 e 180 minutos |
| Premiações | 98 Gourmets 98 Semana Vitivinícola 98 Vivir el Vino 95 Falstaff 94 Peñín 94 Wine Spectator 94 Wine Enthusiast 94 Tasted 92 Vinous 18.5/20 Vinum Wine Magazine 97 - Best in Show - Decanter World Wine Awards |

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Família Torres é um dos principais nomes da vitivinicultura mundial!

O **Grans Muralles** é um dos seus principais vinhos, elaborado com rigor e paixão do vinhedo à garrafa.

É um assemblage de castas típicas da Catalunha, mais precisamente da sua pequena e exuberante denominação, a **D.O. Conca de Barberà**, localizada no coração da região. Suas condições naturais, aliadas a sua história e suas tradições, a transformam em uma área privilegiada para a viticultura e a vinificação de excelentes vinhos. Seu nome é uma homenagem às muralhas que protegiam o **Monastério de Poblet** das guerras e dos mercenários.

As uvas são provenientes de vinhedos plantados **entre 1990 e 1996**. As variedades **Garnacha, Cariñena e Monastrell** são acompanhadas de duas castas praticamente recuperadas da extinção pelo projeto **Vinhos Ancestrales** da Família Torres – a **Garró e a Querol**.

Cada variedade é vinificada individualmente em pequenos tanques de aço inoxidável. Após o término da malolática, o corte é realizado e o vinho estagia **por 18 meses em barricas novas de carvalho francês Tronçais de grano fino**.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO vermelho rubi extremamente profundo, intenso e brilhante

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO frutas vermelhas e negras maduras (cereja, amora, jabuticaba e ameixa), especiarias doces (baunilha e alcaçuz), tabaco, chocolate amargo, pimenta-do-reino, licor maraschino, figo e tâmara secos e gostosas notas minerais e defumadas

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta

CORPO leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO estrutura e equilíbrio impecáveis, construídos pela sintonia entre taninos firmes e presentes, porém cremosos e redondos, e uma acidez viva, salivante e extremamente gastronômica. Ótima intensidade, comprovando os descritores aromáticos e com um final de boca fantástico e muito persistente

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



CULINÁRIA

Esta **safra 2016** – considerada uma das melhores da década, possui uma ampla lista de reconhecimentos nacionais e internacionais!

Nas publicações espanholas, levou um trio de extraordinários **98 pontos pelo Guia Vinos Gourmets, pela La Semana Vitivinícola e pelo Guía Vivir el Vino**; enquanto o tradicional **Guía Peñín concedeu bons 94 pontos.**

Internacionalmente, teve **92 pontos na Vinous, 94 pontos na Wine Spectator, na Wine Enthusiast e na Tasted, do famigerado sommelier Andreas Larsson. Na Vinum Wine Magazine cravou 18.5/20 e na Falstaff alcançou ótimos 95 pontos.**

A cereja do bolo veio no **Decanter World Wine Awards 2020**, quando se consolidou entre os **50 Melhores Vinhos do Mundo**, levando o título de **Best in Show, a Medalha de Platina e fantásticos 97 pontos!**

No democrático e muito utilizado pelos enófilos brasileiros **app Vivino**, o **Grans Muralles 2016** possui uma **invejável média 4.4** – a mesma de sua classificação geral de mais de 2.700 avaliações!

Uma rápida pesquisa no Google também revelou que **seu preço médio de venda em sites europeus é de 145 euros**, fazendo com que o desconto da **VinumDay** deixe o **Torres Grans Muralles 2016** praticamente no mesmo preço da Europa!! Assim ficou ainda mais fácil investir em uma garrafa, não é mesmo?!