



Janeiro 2019

Purgatori - 2013

Produtor: Família Torres

A partir de 1780, os monges da abadia de Montserrat estabeleceram-se na propriedade dos Desterrats como penitência. A área era conhecida pelo seu clima extremo e condições adversas. Seu trabalho: trabalhar a terra para fornecer comida à diocese. Seu legado: a descoberta de um novo terroir, de um vinho superior. Reza a lenda que grandes barris desapareceram misteriosamente. Alguns disseram que eram os anjos que o levaram para o céu. Essa história vem desenhada no rótulo.

Terroir

País: Espanha

Região: Costers del Segre

Uva: Cariñena, Garnacha e Shiraz

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 14,5%

Amadurecimento: 15 a 18 meses em barricas de carvalho francês.

Por Murilo Azevedo

Visual: Um vinho de cor rubi intenso

Olfativo: Aromas de frutas vermelhas maduras como amora, morango e groselhas, com notas de toffee e minerais.

Gustativo: Paladar elegante, com taninos macios e final persistente.

Harmonização: Embutidos, filé ao tornedor com brie, pizza de presunto parma, carnes grelhadas, carnes de caça e massas ao ragu de carne.

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/18º

Estimativa de Guarda: Pronto para beber ou mais 5 anos

Produtor

O nome Torres está ligado ao vinho há mais de três séculos. Fundada em 1870, a vinícola de propriedade da família Torres está presente em mais de 170 países. Conta com mais de 1.300 hectares de vinhedos próprios nas regiões produtoras mais famosas da Espanha. Hoje possui vinícolas também no Chile e na Califórnia. É uma empresa líder que reúne tradição e visão de futuro na elaboração de seus vinhos e contribui ativamente para a conservação do meio ambiente. Os vinhos da Torres refletem toda a tradição e a importância desta vinícola para todos os grandes apreciadores.