

TORRES

SPAGNA

La famiglia Torres è proprietaria di vigneti nel Penedès (Catalogna) fin dal secolo XVII e nel 1870 i vini prodotti nelle loro vigne si esportavano già in Europa, Cuba e Messico. Con 1600 ettari di proprietà piantati con i migliori vitigni nobili spagnoli ed europei, Torres è attualmente il più grande esportatore di vini Doc di Spagna, presente in oltre 120 paesi in tutto il mondo. La famiglia Torres è altresì proprietaria di 350 ettari di vigneti in Curicò (Cile) e di 60 ettari in Sonoma (California), dove vengono prodotti vini di altissima qualità e di prestigio internazionale. Grazie all'eccezionale rapporto qualità-prezzo che li rende veramente unici, i vini Torres sono attualmente presenti nei più prestigiosi ristoranti di tutto il mondo, garanzia di qualità di una grande azienda che ha saputo combinare le più recenti scoperte enologiche e tradizioni centenarie.

TORRES

Torres 5

BRANDY - CODICE: 01442

Varietà delle uve: Xarel.lo, Macabeo e Parellada.

Gradazione alcolica: 38% vol.

Commenti: colore topazio con bei riflessi verdi e dorati. Profondo e denso, esibisce aromi di grande ricchezza, con note di frutta secca e noci. Presenta calde reminiscenze di spezie (vaniglia e cannella) nel retrogusto. Questo brandy viene invecchiato con il sistema "Soleras" in piccole botti di rovere americano.

Ulteriori note: PH: 3.4, acidità: 0.7 grs/l (in tartarico), zuccheri residui: 12 grs/l., tempo approssimativo di durata: > 20 anni.

Formati disponibili: 70 cl.



TORRES

Torres 10 Gran Reserva

BRANDY - CODICE: 01439 - Astucciato codice: 01432

Varietà delle uve: Xarel.lo, Macabeo e Parellada.

Gradazione alcolica: 38% vol.

Commenti: colore topazio scuro con bellissime sfumature oro. Di aroma forte, presenta un intenso bouquet con calde note di spezie (cannella, vaniglia). Sul palato è rotondo e ricco in tannini, evolvendosi in un lussureggiante e persistente retrogusto, in cui si svelano le nobili sfumature del rovere.

Ulteriori note: PH: 3.0, acidità: 0.6 grs/l (in tartarico), zuccheri residui: 12 grs/l., tempo approssimativo di durata: > 20 anni.

Formati disponibili: 70 cl. - Mignon 5 cl.



TORRES

Miguel Torres 20

BRANDY - CODICE: 01434

Varietà delle uve: Parellada, Ugni Blanc.

Gradazione alcolica: 40% vol.

Commenti: bellissimo colore ambra scuro. Aroma profondo, caldo, con tracce di frutta secca e nocciole, unite ad eleganti note speziate (vaniglia, cannella, noce moscata). Rotondo, intensamente vellutato e lussureggiante sul palato, con un retrogusto prolungato tipico delle sue nobili origini e del suo aristocratico invecchiamento. Questo magnifico brandy viene ottenuto da una doppia distillazione di vini selezionati (caratterizzati da alta acidità e basso contenuto alcolico). Invecchiato in barrique di rovere francese.

Ulteriori note: PH: 3.5, acidità: 0.9 grs/l (in tartarico), zuccheri residui: 10.6 grs/l., tempo approssimativo di durata: > 20 anni.

Medaglia d'oro come miglior brandy del mondo all'International Wine & Spirits Competition, Ockley, Surrey.

Formati disponibili: 70 cl. - Mignon 5 cl.

Migliore
Brandy del mondo
all'International
Wine & Spirit
Competition





TORRES

Jaime I - 30

BRANDY - CODICE: 01461

Varietà delle uve: Parellada, Folle Blanche.

Gradazione alcolica: 38% vol.

Commenti: il Jaime I brandy si ottiene con le "soleras" più vecchie, alcune delle quali risalgono a 30 anni fa, opportunamente preservate nelle cantine Torres per creare riserve di grande valore e pregio. Jaime I presenta un colore ambra scuro, ricco e profondo. Esibisce un bouquet concentrato e complesso, con marcate reminiscenze di cocco, frutta secca e spezie, tipiche del suo lunghissimo invecchiamento. Jaime I è complesso, maestoso, con un finale persistente che lascia un'impronta vellutata sul palato.

Ulteriori note: PH: 3.1, acidità: 1 grs/l (in tartarico), zuccheri residui: 14 grs/l., tempo approssimativo di durata: oltre 20 anni.

In omaggio alla figura di Gaudí e allo spirito innovativo di quel periodo, la Casa Torres ha creato questo vecchio e nobile brandy che porta il nome del suo fondatore. La bottiglia, disegnata dal famoso architetto giapponese Hiroya Tanaka, riprende la forma di una delle ciminiere dell'edificio Pedrera.

Formati disponibili: 70 cl. - Mignon 5 cl.

TORRES

Honorable

BRANDY - CODICE: 01436

Varietà delle uve: Ugni Blanc, Folle Blanche.

Gradazione alcolica: 40% vol.

Commenti: elaborato con uve Ugni Blanc e Folle Blanche. Le "Soleras" più vecchie di brandy Honorable provengono da botti di rovere francese Limousin, e sono rimaste lì dal 1960, anno in cui Don Miguel Torres iniziò a produrre brandy. Doppia distillazione. Profondo, affascinante color ambra scuro, mostra un bouquet molto ricco, con reminiscenze speziate, tipiche del prolungato invecchiamento. Complesso, maestoso, con un finale lunghissimo e persistente che lascia un'impronta vellutata sul palato.

Ulteriori note: PH: 3.5, acidità: 0.8 grs/l (in tartarico), zuccheri residui: 7.90 grs/l., tempo approssimativo di durata: oltre 20 anni.

Formati disponibili: 70 cl.

