



# 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.

VINI SPAGNA



## TORRES - VINI TRADIZIONALI

### Sangre de Toro

**D.O.C.: Catalunya - codice: 01502**

**Varietà delle uve:** 65% Garnacha, 35% Cariñena..

**Gradazione alcolica:** 13,5% vol.

**Data di vendemmia:** Garnacha: dal 7 settembre - Cariñena: dal 15 settembre.

**Età della vigna:** 16/36 anni.

**Tipo di fermentazione:** in vasche di acciaio inossidabile a temperatura controllata. Temperatura di 28/30°C.

**Mese di imbottigliamento:** Novembre.

**Invecchiamento:** 12 mesi in botti di rovere americano.

**Commenti:** intenso color rubino con sfumature

## TORRES - VINI TRADIZIONALI

### Viña Sol

**D.O.C.: Catalunya - codice: 01416**

**Commenti:** aroma elegante e fresco, con squisite note fruttate esaltate da una sfumatura di spezie.

Armonioso e ricco sul palato con numerosi sentori di frutta (mele e ananas) e un tocco di spezie (finocchio).

**Suggerimenti di servizio:** eccellente con piatti a base di riso, pesce e crostacei. Si sposa egregiamente con il salmone affumicato.

**Ulteriori note:** PH: 3.2, acidità: 5.8 grs/l (in tartarico), tempo approssimativo di durata: 2-3 anni, nella lista di Continental Airlines, Seawind Crociere, ecc.

**Altri formati disponibili:** 37.5 cl.



## TORRES - VINI TRADIZIONALI

ocra. Presenta ricchi e complessi aromi mediterranei con esuberanti note di more e spezie. Sul palato si notano i suoi tannini vellutati con eleganti note di liquirizia e frutti di bosco (more e ribes).

**Suggerimenti di servizio:** superbo con gli arrosti, la selvaggina e i tradizionali piatti mediterranei.

**Ulteriori note:** PH: 3.5, acidità: 5.0 grs/l (in tartarico), zuccheri residui: 2.0 grs/l, tempo approssimativo di durata: 5-7 anni, durata di contatto mosto/bucce: 2 settimane, nella lista di Finnair, Continental Airlines, Continental airlines, Norwegian Cruise Line, Royal Caribbean Cruise Line, Seawind Cruise Line.

**Altri formati disponibili:** 37.5 cl. - 150 cl..

## TORRES - VINI TRADIZIONALI

### Mas Rabell Bianco

**D.O.C.: Catalunya - codice: 01462**

**Varietà delle uve:** 100% Parellada.

**Gradazione alcolica:** 11,5% vol.

**Data di vendemmia:** dalla terza settimana di settembre in poi.

**Età della vigna:** 16/21 anni.

**Durata della fermentazione:** 2 settimane.

**Tipo di fermentazione:** in vasche di acciaio inossidabile a temperatura controllata. Temperatura di 15°C.

**Mese di imbottigliamento:** fine novembre.

**Commenti:** fresco ed elegante aroma con squisite note fruttate esaltate da un tocco di spezie. Ricco sul palato, con reminiscenze di mele su di un delicato sfondo speziato (finocchio).

**Suggerimenti di servizio:** eccellente con piatti a base di pesce e crostacei, si sposa egregiamente con il salmone affumicato.

**Ulteriori note:** PH: 3.2, acidità: 5.8 grs/l (in tartarico), tempo approssimativo di durata: 2-3 anni.





## TORRES - VINI TRADIZIONALI

### Mas Rabell Rosso

D.O.C.: Catalunya - CODICE: 01463

**Varietà delle uve:** 65% Garnacha, 35% Cariñena.

**Gradazione alcolica:** 13,5% vol.

**Data di vendemmia:** Garnacha: dal 10 Settembre in poi. Cariñena: dal 16 Settembre in poi.

**Età della vigna:** 17-37 anni.

**Durata della fermentazione:** 1 settimana.

**Tipo di fermentazione:** in vasche di acciaio inossidabile a temperatura controllata. Temperatura di 28/30°C.

**Mese di imbottigliamento:** luglio.

**Invecchiamento:** 6 mesi in botti di rovere

americano.

**Commenti:** colore rosso rubino intenso, esibisce ricchi e complessi aromi mediterranei, con esuberanti note di ribes nero. Sul palato si notano i suoi tannini vellutati con eleganti reminiscenze di liquirizia e frutti di bosco (more, ribes).

**Suggerimenti di servizio:** superbo con i piatti tradizionali mediterranei, carne alla brace, stracotti tradizionali, legumi e risotti con carne e verdure.

**Ulteriori note:** PH: 3.44, acidità: 6.0 grs/l (in tartarico), tempo approssimativo di durata: 5-8 anni, durata di contatto mosto/bucce: 2 settimane



## TORRES - VINI TRADIZIONALI

### De Casta Rosado

D.O.C.: Catalunya - CODICE: 01422

**Varietà delle uve:** 65% Garnacha, 35% Cariñena.

**Gradazione alcolica:** 13,5% vol.

**Data di vendemmia:** Garnacha dal 10 Settembre, Cariñena dal 15 Settembre.

**Durata della fermentazione:** 15 giorni.

**Età della vigna:** 16-26 anni.

**Tipo di fermentazione:** in vasche di acciaio inossidabile a temperatura controllata. Temperatura di 16-17°C.

**Mese di imbottigliamento:** gennaio.

**Commenti:** delicato color ciliegia. Uve perfettamente mature donano a questo vino un bouquet molto intenso, leggermente speziato. Secco, fruttato, mostra un carattere deciso e un retrogusto ricco di aromi.

**Suggerimenti di servizio:** uno dei nostri vini piu' versatili, adatto in particolar modo a cibi informali, come pasta, piatti vegetariani, e tapas spagnole. Servire fresco (circa 10°C).

**Ulteriori note:** PH: 3.14, acidità: 5.6 grs/l (in tartarico), tempo approssimativo di durata: 2 anni, tempo di contatto bucce/mosto: 24 ore.

## TORRES - VINI TRADIZIONALI

### Coronas Rosso

D.O.C.: Catalunya - CODICE: 01417

**Varietà delle uve:** 86% Tempranillo, 14% Cabernet Sauvignon.

**Gradazione alcolica:** 13% vol.

**Data di vendemmia:** Cabernet Sauvignon dal 22 settembre.

**Età della vigna:** Tempranillo: 14/26 anni. Cabernet Sauvignon: 16 anni.

**Tipo di fermentazione:** in vasche di acciaio inossidabile a temperatura controllata. Temperatura di 27/28°C.

**Invecchiamento:** 9 mesi in barrique (300 litri) di rovere americano, e francese (50%).

**Commenti:** classico esempio di Tempranillo, la piu' nobile varietà indigena di rosso spagnola. Color ciliegia scuro con delicati toni mattone. Unico nello stile, presenta complessi aromi di mirtillo. Tracce di liquirizia e sfumature speziate del rovere.

**Suggerimenti di servizio:** perfetto per accompagnare piatti di carne, selvaggina, formaggi. Servire a 17-18°C.

**Ulteriori note:** PH: 3.85, acidità: 5.0 grs/l (in tartarico), zuccheri residui: 2.10 grs/l, tempo approssimativo di durata: 5-8 anni, durata di contatto mosto/bucce: 10 giorni.

**Altri formati disponibili:** 37,5 cl.





## TORRES - VINI TRADIZIONALI

### Ibericos

**D.O.C.: Rioja - CODICE: 01521**

**Varietà delle uve:** 100% Tempranillo  
**Gradazione alcolica:** 14% vol.  
**Vinificazione:** fermentazione 1 settimana in vasche di acciaio con il controllo della temperatura; invecchiamento di 12 mesi in rovere francese ed americano.  
**Vendemmia:** fine settembre, inizio ottobre.  
**Commenti:** Di un ricco color rosso ciliegia. All'olfatto rivela aromi intensi di frutti di bosco

(mirtillo e more), in equilibrio con le note tostate di legno. Al palato esprime tannini morbidi e sentori di frutta matura.

**Suggerimenti di servizio:** E' ideale nell'accompagnare carni arrosto e selvaggina.  
**Potenziale di invecchiamento:** dai 2 ai 7 anni.  
**Ulteriori note:** ph: 3,51 - Acidità totale: 5,49 g/l (tartarico).

## TORRES - VINI NOBILI E RISERVE

### Viña Esmeralda

**D.O.C.: Catalunya - CODICE: 01418**

**Varietà delle uve:** 85% Moscatel, 15% Gewürztraminer.  
**Gradazione alcolica:** 11% vol.  
**Età della vigna:** 11/16 anni.  
**Durata della fermentazione:** 2 settimane.  
**Tipo di fermentazione:** in vasche di acciaio inossidabile a temperatura controllata. Temperatura di 14°C.  
**Commenti:** giallo paglierino con riflessi verdi. Aroma di grande ricchezza, con note floreali (rosa e gelsomino) e di frutta (frutto della passione e banana)

su fondi di spezie (vaniglia). Sul palato è fresco, elegante, con un retrogusto che ricorda le mele verdi.  
**Suggerimenti di servizio:** eccellente con i frutti di mare. Uno dei rarissimi vini in grado di accompagnare i carciofi. Perfetto per il cocktail di avocado e gamberetti, così come per tutti i tipi di pesce, prosciutto e melone, paté, piatti agro-dolci. Servire fresco (10-12°C).  
**Ulteriori note:** PH: 3.22, acidità: 5.5 grs/l (in tartarico), tempo approssimativo di durata: 2 anni, servito dal Presidente della Polonia al Presidente Clinton durante una visita ufficiale.



## TORRES - VINI NOBILI E RISERVE

### Gran Viña Sol

**D.O.C.: Penedès - CODICE: 01423**

**Varietà delle uve:** 85% Chardonnay e 15% Parellada.  
**Gradazione alcolica:** 13% vol.  
**Tipo di fermentazione:** 70% in vasche di acciaio inossidabile a temperatura controllata, 30% in rovere francese. Temperatura di 16°C. Fermentazione di 2 settimane.  
**Invecchiamento:** 30% del vino Chardonnay viene fermentato e invecchiato in barrique di rovere francese (da 300 litri) per 5 mesi, aggiungendo poi il resto del mosto fatto fermentare a freddo in tini d'acciaio inossidabile.  
**Commenti:** colore giallo paglierino con sfumature

verdi. L'uva Chardonnay rivela le sue migliori qualità in questo vino pieno di corpo e di aromi, con ricchi sentori floreali su di uno sfondo fruttato di pesche mature e finocchio. Sul palato è complesso, delicato, di elegante lunghezza. Note di vaniglia sul finale ci rivelano il suo breve invecchiamento in rovere francese.

**Suggerimenti di servizio:** eccellente con pesce e crostacei, in particolare con il salmone e le ostriche. Servire a 10°C.  
**Ulteriori note:** PH: 3.4, acidità: 4.7 grs/l (in tartarico), zuccheri residui: 3.0 grs/l, tempo approssimativo di durata: 2-3 anni.

## TORRES - VINI NOBILI E RISERVE

### Gran Sangre de Toro

**D.O.C.: Catalunya - CODICE: 01429**

**Varietà delle uve:** 60% Garnacha, 25% Cariñena, 15% Syrah.  
**Gradazione alcolica:** 13,5% vol.  
**Età della vigna:** 19/27 anni.  
**Tipo di fermentazione:** in vasche di acciaio inossidabile a temperatura controllata. Temperatura di 30°C. Fermentazione di 2 settimane.  
**Invecchiamento:** 12 mesi in barrique di rovere (misto d'Ungheria e Nevers).  
**Commenti:** colore rosso intenso con riflessi porpora. Aromi di confetture di more e ribes si evidenziano su sfondi di anice e liquirizia. Voluttuoso

sul palato, presenta tannini morbidi, setosi. Sentori di spezie (pepe nero e chiodi di garofano) si mescolano, confondendosi, con note di conserve di frutta, conducendo in un ampio, generoso e persistente finale.  
**Suggerimenti di servizio:** si accompagna egregiamente con cacciagione, spezzatino, goulash, piatti di carne speziati. Nella lista della Royal Caribbean Cruise Line, Star Cruises, ecc. Servire a 18°C.  
**Ulteriori note:** PH: 3.39, acidità: 5.2 grs/l (in tartarico), tempo approssimativo di durata: 5-7 anni, durata di contatto mosto/bucce: 2 settimane.





## TORRES - VINI NOBILI E RISERVE

Waltraud

D.O.C.: Penedès - CODICE: 01464

**Varietà delle uve:** 100% Riesling.  
**Gradazione alcolica:** 12,5% vol.  
**Età della vigna:** 13 anni.  
**Durata della fermentazione:** 12 giorni.  
**Tipo di fermentazione:** in vasche di acciaio inossidabile. Temperatura di 15°C.  
**Commenti:** giallo paglierino con riflessi oro. Aroma sensuale, tipico della sua nobile varietà, con reminiscenze di fiori d'arancio, gelsomino, frutta fresca (mela cotogna e ananas) e sottobosco su di uno sfondo di miele e finocchio. Sul palato è pieno,

setoso, con un elegante equilibrio tra acidità e morbidezza. Il suo nobile carattere viene accentuato lasciando l'uva ad avvizzire sulla vite per qualche giorno prima di cominciare la vendemmia (una tecnica nota come "passerillage").

**Suggerimenti di servizio:** ideale con le ostriche, l'aragosta, i crostacei. Imbattibile con il foie-gras, il pesce, l'anatra all'arancia, etc. Servire a 10-12°C.

**Ulteriori note:** PH: 3.06, acidità: 5.8 grs/l (in tartarico), tempo approssimativo di durata: 3-4 anni.



## TORRES - VINI NOBILI E RISERVE

Gran Coronas

D.O.C.: Penedès - CODICE: 01419

**Varietà delle uve:** 85% Cabernet Sauvignon e 15% Tempranillo  
**Gradazione alcolica:** 13,5% vol.  
**Età della vigna:** 10/20 anni.  
**Tipo di fermentazione:** in vasche di acciaio inossidabile a temperatura controllata. Temperatura di 28/29°C.  
**Invecchiamento:** invecchiato in legno di rovere francese dell'est europeo (30% di legno nuovo) per 12 mesi.  
**Commenti:** intenso color ciliegia con riflessi oca. Aroma sensuale e profondo, con sentori di frutti di bosco su uno sfondo vegetale (funghi e liquirizia) e pane tostato. Delicato sul palato, con una eccellente

struttura di tannini, presenta sensuali note di tartufo e pelle, acquisite durante la sua permanenza in barriques. Il finale è lungo e complesso, con reminiscenze di frutta e spezie.

**Suggerimenti di servizio:** ideale con i migliori piatti di carne e cacciagione, senza dimenticare i formaggi stagionati. Servire a 17°C. Se conservato bene questo vino continuerà a migliorare per i prossimi 10 anni.

**Ulteriori note:** PH: 3.8, acidità: 5.0 grs/l (in tartarico), zuccheri residui: 1.4 grs/l, tempo approssimativo di durata: 8-10 anni, durata del contatto mosto/bucce: 2 settimane.

## TORRES - VINI NOBILI E RISERVE

Celeste

D.O.C.: Ribera del Duero - CODICE: 01509

**Varietà delle uve:** 100% Tempranillo.  
**Gradazione alcolica:** 13,5% vol.  
**Origine:** a 895 metri di altitudine si può quasi toccare il cielo con un dito; al crepuscolo l'aria è fresca, rigenerante, e al giorno il sole illumina la terra in tutto il suo splendore. Qui, a 895 metri sul livello del mare, nasce Celeste, il primo vino di Torres in Ribera del Duero.  
**Commenti:** Celeste è un vino opulento, pieno di profumi, corpo e colore, unico come un cielo di notte in Ribera del Duero. Mostra aromi e colore molto intensi, con note speziate di liquirizia e pepe nero su

di un fondo di frutta matura (more e ciliegie).

Sul palato è persistente, di gran corpo, con una buona struttura tannica.

**Suggerimenti di servizio:** dalle caratteristiche fruttate e di buona struttura tannica, questo vino si abbina di preferenza a piatti di carne, come arrostiti e piccola selvaggina. Servire a una temperatura di 16-17°C.  
**Ulteriori note:** 90/100 su Wine Spectator

Valutato  
90/100 punti  
da Wine  
Spectator



## TORRES - VINI NOBILI E RISERVE

Atrium

D.O.C.: Penedès - CODICE: 01458

con tannini vellutati che rilasciano piacevoli sensazioni di frutta arricchite da delicate note di tartufo, cacao e affumicato del rovere Nevers.

**Suggerimenti di servizio:** ideale per accompagnare tutti i tipi di carne: maiale, vitello, carni rosse e in particolare anatra. Si sposa bene anche con piatti di pesce marinato. Servire a 15/16°C. Correttamente conservato continuerà a migliorare per i prossimi 5 anni.

**Ulteriori note:** PH: 3.46, acidità: 4.7 grs/l (in tartarico), zuccheri residui: 3.0 grs/l, tempo approssimativo di durata: 5 anni, durata del contatto mosto/bucce: 8-9 giorni.





## TORRES - VINI NOBILI E RISERVE

### Salmos

**D.O.C.: Priorat - codice: 01514**

**Varietà delle uve:** Garnacha rossa, Cariñena, Syrah.

**Gradazione alcolica:** 14,5% vol.

**Data di vendemmia:** Garnacha rossa dalla seconda settimana di settembre; Syrah dalla quarta settimana di settembre; Cariñena dalla terza settimana di settembre; Cabernet Sauvignon dalla terza settimana di settembre.

**Vinificazione:** contatto mosto-bucce: 21 giorni. Fermentazione: 7-10 giorni. Tipo di fermentazione: in vasche di acciaio inossidabile.

**Temperatura di fermentazione:** 28°C.

**Affinamento:** 9 mesi in barriques di rovere francese. Bottiglie prodotte: 87.400.

**Commenti:** sensazioni fruttate di marmellata e liquirizia su di un fondo speziato derivante dal suo affinamento in barriques di rovere francese.

**Suggerimenti di servizio:** si sposa egregiamente con cacciagione e carni rosse in generale (servire a 16-18°C).

**Ulteriori note:** PH: 3.44, acidità: 5.8 grs/l. Appropriatamente conservato, questo vino migliorerà per i prossimi 8-10 anni. Questo vino non è stato trattato con pesticidi.

**Presentazione:**

Sabato 10 Marzo, a Porrera, la famiglia Torres ha presentato il suo primo vino del Priorato, il cui nome è Salmos. Sebbene la Torres sia proprietaria di 100 ettari di vigneti nel Priorato dal 1996, questo vino ha visto la luce solo nella vendemmia del 2005. Mireia Torres ha personalmente seguito la produzione di questo vino, Salmos, un vino potente, di grande struttura, dalle piacevoli note minerali. Salmos è stato prodotto con una combinazione di vitigni autoctoni e alloctoni: Garnacha, Cariñena, Syrah e Cabernet Sauvignon, e viene affinato per 9 mesi in barriques di rovere francese. Una delle novità di questo vino, è l'accordo fatto dalla famiglia Torres con il famoso scrittore di libri del mistero Javier Sierra, autore di "La cena segreta", uno dei libri di questo genere più venduti negli Stati Uniti. Il risultato è che Salmos non è soltanto un vino del Priorato, ma anche la porta d'ingresso per un vero viaggio, pieno di segreti nascosti in varie parti della Catalogna e collegati alla cultura del vino. E il modo per iniziare questo viaggio può essere trovato in un codice sulla controetichetta del vino. Salmos sarà esportato in 35 Paesi, con particolare attenzione agli Stati Uniti, dove

i vini del Priorato stanno diventando sempre più popolari.

**Origine del Nome Salmos:**

La storia della regione del Priorato si lega all'arrivo dei monaci Cartesiani nel 1194, grazie al supporto del re Alfonso I. Essi costruirono il loro monastero sul sito dove un pastore aveva visto degli angeli luminosi scendere da una nuvola. Questi angeli vennero giù sulla terra con una scala, da qui il nome Scala Dei o Scala di Dio. Questa storia, insieme ai numerosi asceti e ai monaci che vivevano nelle caverne dei Monti Montsants (i cosiddetti Monti Santi), incoraggiò le leggende e l'immaginazione della gente, cosicché da allora il Priorato è sempre stato considerato una delle regioni più mistiche e misteriose della Spagna.

Per questa ragione Miguel Torres ha scelto per questo vino il nome di Salmos, o "psalms", un nome misterioso che deriva dai cantici dei monaci dei tempi passati. Da quando una folla di contadini arrabbiati distrusse il monastero nel 1835, centinaia di leggende si sparsero per il Priorato, dove si dice che il Priore nascose l'oro del monastero giorni prima che questo venisse distrutto. Questo è il motivo per cui, grazie anche all'inesprimibile collaborazione dello scrittore Javier Sierra, si è deciso di impregnare questo vino di mistero e di segreti, come ne è impregnata la stessa regione del Priorato.

**Cosa nasconde la controetichetta?:**

Parte della filosofia dell'azienda Torres è sempre stata quella di diffondere la cultura del vino in tutti i suoi aspetti, ma è la prima volta che per un vino si crea qualcosa di così speciale.

Per tutti quelli che volessero passare un giorno a contatto con la storia e il mistero, non c'è che da dare un'occhiata alla controetichetta del Salmos per scoprire qualcosa di strano.

Noterete infatti una serie di lettere che sembrano messe a caso. In realtà, se unite queste lettere in modo sequenziale, scoprirete la scritta WWW.SECRETSALMOS.ES. Entrando in questo sito, che riproduce un tetro e isolato monastero, entrerai a far parte di un'avventura misteriosa. Dovrai soltanto seguire le istruzioni e iniziare a raccogliere quegli indizi che ti porteranno alla soluzione finale, passando per quattro differenti livelli. Questi indizi sono nascosti in vigneti, monumenti e tombe.

valutato  
92/100 punti da  
Wine Spectator

Medaglia  
d'oro come  
miglior vino rosso  
del vecchio mondo  
al Japan Wine  
Challenge  
2010

## TORRES - FASHION WINES

### Nerola Bianco

**D.O.C.: Catalunya - codice: 01484**

**VINO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA**

**Varietà delle uve:** 100% Xarello.

**Gradazione alcolica:** 13,3% vol.

**Vinificazione:** fermentazione alcolica sotto controllo di temperatura; contatto del sedimento per 8/10 mesi; filtrazione chiara.

**Vendemmia:** fine ottobre, metà novembre.

**Commenti:** distintamente speziato, con sentori di frutta esotica matura, su un fondo di rose e miele; impatto vellutato e ricco di calore, di grande struttura e persistenza aromatica.

**Suggerimenti di servizio:** indicato con il foie gras, perfetto con pietanze speziate tipiche della cucine orientale. Ottimo anche come vino da dessert.

**Potenziale di invecchiamento:** dai 10 ai 14 anni.

**Ulteriori note:** zuccheri residui: 64,7 g/l - Acidità totale: 4,0 g/l Grandezza del vigneto: 2,8 ettari - Età delle vigne: 30 anni.

Medaglia  
d'oro come  
miglior vino organico  
del mondo  
al Mundus Vini  
Bio Fach





## TORRES - FASHION WINES

**Nerola Rosso**

**D.O.C.: Catalunya - CODICE: 01483**

**VINO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA**

**Varietà delle uve:** 50% Tempranillo, 30% Merlot, 20% Syrah.

**Gradazione alcolica:** 13,5% vol.

**Data di vendemmia:** dal 15 Settembre fino al 20 Ottobre.

**Tipo di fermentazione:** in vasche di acciaio inossidabile + fermentazione malolattica in botti. Temperatura di 28°C. Fermentazione di 7 giorni.

**Mese di imbottigliamento:** gennaio.

**Invecchiamento:** 12 mesi in barriques (300 Lt.) di

rovere francese di Allier e di Nevers.

**Commenti:** offre deliziose note di frutta (lampone e ciliegia matura) su di un fondo tostato e speziato con reminiscenze di caffè e vaniglia, acquisite durante la sua permanenza in rovere francese. Vellutato sul palato, mostra una struttura decisa ed elegante.

**Suggerimenti di servizio:** eccellente con carni rosse e agnello. Ottimo con i formaggi stagionati.

**Ulteriori note:** PH: 3.46, acidità: 5.8 grs/l (in tartarico), tempo approssimativo di durata: 7-9 anni, durata di contatto mosto/bucce: 10 giorni.

## TORRES - VINI DI VIGNETI UNICI O "PAGOS"

**Fransola**

**D.O.C.: Penedès - CODICE: 01452**

**Varietà delle uve:** 90% Sauvignon Blanc, 10% Parellada.

**Gradazione alcolica:** 12,5% vol.

**Età della vigna:** Sauvignon Blanc 12/18 anni.

**Tipo di fermentazione:** parzialmente (50%) fermentato in rovere americano nuovo e lasciato a riposare sulle fecce fino a Maggio. Temperatura di 16/18°C. Fermentazione di 2 settimane.

**Invecchiamento:** 50% di questo vino è stato affinato per 8 mesi in barriques nuove di rovere americano e francese.

**Commenti:** giallo paglierino riflessi verdi e oro. Aromi esuberanti di frutta, tipici del vigneto Fransola (frutto della passione e mango). Sentori vegetali (asparagi e chicco di caffè verde), presenta una eccellente densità al palato dovuta alla sua buona struttura acida. Intenso e persistente retrogusto.

**Suggerimenti di servizio:** ideale con i migliori piatti di pesce e crostacei. Si accompagna molto bene anche con il pollame. Servire a 8/10°C.

**Ulteriori note:** PH: 3.27, acidità: 5.80 grs/l (come tartarico), zuccheri residui: 0.50 grs/l, tempo approssimativo di durata: 3-5 anni. Medaglia d'oro alla Expovina '99.



## TORRES - VINI DI VIGNETI UNICI O "PAGOS"

**Mas Borràs**

**D.O.C.: Penedès - CODICE: 01428**

**Varietà delle uve:** 100% Pinot Noir.

**Gradazione alcolica:** 13% vol.

**Età della vigna:** 15/17 anni.

**Tipo di fermentazione:** in vasche di acciaio inossidabile più fermentazione malolattica in botti. Temperatura di 27/29°C. Durata contatto mosto/bucce: 2 settimane.

**Invecchiamento:** 18 mesi in barrique di rovere francese.

**Commenti:** elegante colore rubino con riflessi porpora. Aromi tipici del Pinot nero, con delicati sentori di violetta e confetture di ciliegia e susina selvatica. Sul

palato presenta una struttura sensuale, vellutata, con reminiscenze di bacche rosse e note di pelle e tartufo derivanti dal suo invecchiamento in rovere, completate da un elegante accenno di vaniglia e pane tostato.

**Suggerimenti di servizio:** servire a 16/18°C.

Eccellente con gli arrostiti e i formaggi cremosi.

**Ulteriori note:** PH: 3.8, acidità: 1.40 grs/l (in tartarico), zuccheri residui: 1.40 grs/l, tempo approssimativo di durata: 6/8 anni. Area: 10 Ha.-25 acres



## TORRES - VINI DI VIGNETI UNICI O "PAGOS"

**Milmanda**

**D.O.C.: Conca de Barberà - CODICE: 01425**

**Varietà delle uve:** 100% Chardonnay.

**Gradazione alcolica:** 13,5% vol.

**Data di vendemmia:** dal 15 settembre.

**Età della vigna:** 14/16 anni.

**Tipo di fermentazione:** fermentato in botti (100%) + fermentazione malolattica. Temperatura di 16°C. Fermentazione di 2 settimane.

**Mese di imbottigliamento:** agosto.

**Invecchiamento:** 10 mesi nelle stesse botti di fermentazione (300 litri) di rovere Nevers a contatto con le fecce.

**Commenti:** presenta sensuali note di pesche mature, caramella e noce moscata. Sul palato il vino è intenso, complesso, con un delicato accenno di tostato. Finale lungo.

**Suggerimenti di servizio:** ideale con il caviale, il salmone affumicato, i migliori piatti di pesce e frutti di mare.

**Ulteriori note:** PH: 3.5, acidità: 4.7 grs/l (in tartarico), zuccheri residui: 3.10 grs/l, tempo approssimativo di durata: 4 anni.



**TORRES - VINI DI VIGNETI UNICI O "PAGOS"****Mas La Plana****D.O.C.: Penedès - CODICE: 01424**

Valutato  
90/100 punti  
da Wine  
Spectator

**Varietà delle uve:** 100% Cabernet Sauvignon.

**Gradazione alcolica:** 13,5% vol.

**Età della vigna:** 28 anni.  
**Tipo di fermentazione:** in vasche di acciaio inossidabile a temperatura controllata.

Temperatura di 28/30°C. Durata contatto mosto/bucce: 28 giorni.

Invecchiamento: 18 mesi in barriques di rovere francese Nevers.

**Commenti:** color ciliegia scuro estremamente

intenso, con riflessi mogano. Complesso e profondo aroma, dove ricchi sentori di confetture di frutta si mescolano ad eleganti note di cacao e spezie. Sul palato è sensuale, di una struttura eccezionale, in cui si fanno notare i suoi vellutati tannini nobili, che culminano in un armonioso ed elegante retrogusto.

**Suggerimenti di servizio:** i suoi nobili tannini sublimano i migliori piatti di carne; superbo con la cacciagione. Servire a 17/18°C.

**Ulteriori note:** PH: 3.76, acidità: 5.5 grs/l (in tartarico), tempo approssimativo di durata: 12/15 anni. Mas La Plana è nella lista dei vini internazionali della American Airlines, e della Royal Caribbean

**TORRES - VINI DI VIGNETI UNICI O "PAGOS"****Grans Muralles****D.O.C.: Conca de Barberà - CODICE: 01459**

Medaglia  
d'Oro  
all'International  
Wine Challenge

**Varietà delle uve:** Monastrell, Garnacha Tinta, Garrò, Samsó e Cariñena.

**Gradazione alcolica:** 14% vol.

**Invecchiamento:** invecchiato in barriques di rovere francese (Nevers e Allier).

**Commenti:** colore rosso granato scuro. Intenso e complesso aroma con sentori di pane tostato e spezie su di uno sfondo di frutta (piccole bacche rosse, more e ribes nero) e eleganti note di pelle antica. Ampio e setoso sul palato, presenta un'elegante struttura tannica dalla quale emergono reminiscenze di frutta e spezie (chiodi di garofano e noce moscata) non appena il vino si riscalda. Il messaggio edonistico ed evocativo di altri tempi di questo vino, cresce

e si espande in bocca con una lentezza sensuale che culmina in un lungo, sublime e memorabile finale.

**Suggerimenti di servizio:** questo vino è un accompagnamento ideale per gli arrostiti e gli stufati tipici del Mediterraneo, cucinati con salse di pomodoro e pepe, o con erbe e spezie tradizionali (timo, origano, rosmarino, basilico, foglia di alloro, pepe). Raccomandiamo di decantare questo vino almeno 30 minuti prima del servizio, al fine di poter meglio apprezzare tutti i suoi aromi.

**Ulteriori note:** PH: 3.6, acidità: 5.3 grs/l (in tartarico). Ci sono voluti oltre 15 anni per poter selezionare questa collezione unica di antiche varietà di uve catalane, alcune delle quali ormai quasi estinte.

**TORRES - VINI DI VIGNETI UNICI O "PAGOS"****Reserva Real****D.O.C.: Penedès - CODICE: 01481**

**Varietà delle uve:** Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc.

**Gradazione alcolica:** 14,5% vol.

**Invecchiamento:** 18 mesi in barriques di rovere francese di Nevers.

**Commenti:** nel 1995 Torres ha festeggiato il suo 125° Anniversario. In onore di questo fatto, Sua Maestà Re Juan Carlos I ha visitato l'azienda Torres ed i suoi vigneti, e mentre assaggiava i vini, Sua Maestà ha mostrato di gradire in particolar modo un vino rosso proveniente dalle tenute di Santa Margarita de Agulladolç. Qui Torres coltiva le sue migliori uve di Cabernet Sauvignon, Merlot e

Cabernet Franc, che danno rese molto basse e un grande vino capace di invecchiare per molti anni. Dal 1997 Torres ha deciso di produrre il vino Reserva Real (Riserva Reale), proveniente proprio da questi vigneti, in ricordo di quel giorno memorabile e come monumento al prestigio dei grandi vini rossi del Penedès.

**Suggerimenti di servizio:** superbo con cacciagione, e ottimo con carni rosse e brasati.

**Ulteriori note:** PH: 3.7, acidità: 5.3 grs/l (in tartarico), tempo approssimativo di durata: 18-20 anni.

**TORRES - VINI DA DESSERT****Floralis Moscatel Oro****CODICE: 01490**

**Varietà delle uve:** Moscatel.

**Gradazione alcolica:** 15% vol.

**Età della vigna:** 15-30 anni.

**Tipo di fermentazione:** distillato di vino aggiunto al mosto.

**Invecchiamento:** 1 anno in vasche di acciaio inossidabile. Affinamento in bottiglia: 4 mesi

**Commenti:** di un'elegante color ambra con riflessi topazio scuro. Esibisce in tutto il loro splendore aromi fruttati (arance candite, scorze di limone, uva passa), floreali (rosa, geranio, giglio), e speziati (foglia di tabacco, chiodi di garofano). Sul palato mostra un eccellente equilibrio con note di miele e una delicata acidità.

**Suggerimenti di servizio:** ideale con i desserts.

**Ulteriori note:** PH: 3.80, acidità: 3.5 grs/l (in tartarico), residuo zuccherino: 225 grs/l.

Servito in due cene ufficiali in Polonia nel 1997: in occasione della visita del Re della Malesia e in occasione della visita della Regina della Danimarca. In USA questo vino è conosciuto con il nome di MALVASIA DE ORO.

**Formati disponibili:** 50 cl.