

MARIMAR TORRES

Marimar Rosso

D.O.C.: Russian River Valley - CODICE: 01499

Varietà delle uve: Pinot Noir.

Gradazione alcolica: 14% vol.

La vigna: situata nella Russian River/Green Valley, una delle regioni più fresche della contea di Sonoma, in prossimità dell'Oceano Pacifico. In rispetto allo stile europeo, il vigneto è piantato con una densità di 2000 ceppi per acro (quattro volte la densità tradizionale della California). Per questa ragione le rese sono molto basse e il lavoro in vigna molto duro, ma questo permette alla vite di vivere più a lungo e di produrre uve con una maggiore concentrazione di aromi e di profumi e un equilibrio migliore.

Invecchiamento: il vino viene invecchiato in barrique di rovere francese e affinato in bottiglia per oltre un anno prima di lasciare la cantina.

Commenti: intensi aromi di lamponi e bacche rosse. Un accenno di spezie (cannella e chiodi di garofano) aggiunge un'intrigante nota di complessità. Sul palato mostra concentrazione e ricchezza, con tannini morbidi e vellutati; la sua struttura robusta promette un lungo potenziale di invecchiamento.

Suggerimenti di servizio: si abbina a carni bianche, salumi e pesce in salse elaborate.



MIGUEL TORRES

CILE

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.



MIGUEL TORRES

Santa Digna Rosé Selección

D.O.C.: Central Valley - CODICE: 01485

Varietà delle uve: 100% Cabernet Sauvignon rosé.

Gradazione alcolica: 14% vol.

Data di vendemmia: dall'11 marzo al 20 aprile.

Età della vigna: 23 anni.

Tipo di fermentazione: Temperatura di 18°C.

Fermentazione di 21 giorni.

Mese di imbottigliamento: maggio.

Affinamento: 1 mese in bottiglia.

Commenti: colore di uno stupendo ciliegia chiaro.

L'aroma è concentrato e intenso, con sentori di prugne e fragole su di uno fondo di pompelmo. Un

vino straordinariamente ricco di aromi e di profumi, con una delicata acidità e suadenti sentori floreali (violetta e fiori d'arancio). Il retrogusto è lungo ed elegante, con un eccellente equilibrio.

Suggerimenti di servizio: ideale con tutti i piatti a base di pesce, carne fredda, insalate di pasta. Sublime con la cucina cinese (salse agrodolci e peperoni). Servire 8-10°C.

Ulteriori note: PH: 3,08, acidità: 7,4 grs/l (in tartarico), zuccheri residui: 7,5 grs/l. tempo approssimativo di durata: 2 anni, durata del contatto mosto/bucce: 1 giorno.



MIGUEL TORRES

Santa Digna Bianco Selección

D.O.C.: Central Valley - CODICE: 01491

Varietà delle uve: 100% Sauvignon Blanc.

Gradazione alcolica: 13% vol.

Data di vendemmia: dal 13 febbraio al 15 marzo.

Età della vigna: 14/54 anni.

Tipo di fermentazione: Temperatura di 18°C.

Fermentazione di 21 giorni.

Mese di imbottigliamento: giugno.

Commenti: intense note di frutti tropicali e spicchi di mela verde accompagnate da un accenno di finocchio contraddistinguono questo ottimo

Sauvignon Blanc. Equilibrato sul palato, presenta un lungo ed elegante finale.

Suggerimenti di servizio: un perfetto aperitivo. Ideale anche per accompagnare pesce, carni bianche, formaggi morbidi.

Ulteriori note: PH: 2,95, acidità: 6,6 grs/l (in tartarico), zuccheri residui: 2,5 grs/l. tempo approssimativo di durata: 2 anni.



MIGUEL TORRES

Santa Digna Rosso Reserva

D.O.C.: Central Valley - CODICE: 01492

Varietà delle uve: 100% Cabernet Sauvignon.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

Data di vendemmia: dal 7 aprile all'8 maggio.

Età della vigna: 30 anni.

Tipo di fermentazione: alcolica e malolattica. Temperatura di 28°C. Fermentazione di 7 giorni.

Mese di imbottigliamento: gennaio.

Invecchiamento: 6 mesi in barrique di rovere americano (300 litri), affinamento in bottiglia: 3 mesi

Commenti: è un classico Cabernet del Pacifico, morbido ma deciso e molto ben strutturato, con

aromi di prugne e bacche rosse. Una nota di tostato e spezie data dalla sua permanenza in botti di rovere completa il retrogusto, finale pulito.

Suggerimenti di servizio: ottimo con carni alla griglia, roast beef, agnello, prosciutto affumicato, stufati e formaggi. Servire a 18°C.

Ulteriori note: PH: 3.74, acidità: 4.6 grs/l (in tartarico), zuccheri residui: 3.59 grs/l, tempo approssimativo di durata: 2 anni, durata del contatto mosto/bucce: 21 giorni.



MIGUEL TORRES

Cordillera

D.O.C.: Valle de Maule - CODICE: 01478

Varietà delle uve: 54% Cariñena (vecchie vigne), 24% Merlot, 22% Syrah.

Gradazione alcolica: 14% vol.

Data di vendemmia: Carinena dal 27 Marzo, Merlot dal 1 di Aprile, Syrah dal 19 Aprile.

Tipo di fermentazione: Temperatura di 28°C. Fermentazione di 7 giorni.

Mese di imbottigliamento: febbraio.

Invecchiamento: 9 mesi in barrique di rovere francese (300 lt), affinamento in bottiglia: 3 mesi.

Commenti: intenso colore rubino scuro, con riflessi porpora e mogano. Aromi caldi ed intensi con reminiscenze di spezie e sottobosco. Elegante sul

palato, con tannini setosi e deliziose note di confetture di mirtillo e ribes nero su un fondo vegetale e speziato (chiodi di garofano, tabacco, pepe). La permanenza in barrique gli conferisce sfumature di vaniglia e fumo. Il particolare carattere varietale delle uve Cariñena (provenienti da vecchie vigne) è notevole nel lungo ed intenso retrogusto.

Suggerimenti di servizio: ideale con patés, arrostiti di carne, insaccati, stufati, agnello e verdure arrostiti. Servire a 17°C.

Ulteriori note: PH: 3.69, acidità: 4.91 grs/l (in tartarico), tempo approssimativo di durata: 7-9 anni. Questo vino non è stato trattato con pesticidi.



MIGUEL TORRES

Santa Digna "Reserve" Carmenère

D.O.C.: Central Valley - CODICE: 01511

esprime sfumature di cuoio e di spezie (liquirizia, pepe nero, chiodo di garofano). Il suo invecchiamento in botti di rovere gli ha conferito uno sfondo di vaniglia.

Suggerimenti di servizio: perfetto con carni bovine, nonché con spezzatino di pollo. Sorprendente anche con il pesce e con salse piccanti.

Ulteriori note: PH: 3.7, acidità: 4.7 grs/l (in tartarico).



MIGUEL TORRES

Cordillera Chardonnay

D.O.C.: Valle de Limarì - CODICE: 01516

Varietà delle uve: 85% Chardonnay, 15% Viognier.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

Data di vendemmia: dal 16 Marzo al 2 Aprile.

Età della vigna: 15 anni.

Tipo di fermentazione: alcolica, 60% di fermentazione malolattica. Temperatura di 18°C. Fermentazione di 18 giorni.

Mese di imbottigliamento: dicembre.

Invecchiamento: fermentazione e maturazione sulle fecce per 8 mesi in barrique (300 litri) nuove di rovere francese Nevers. Affinamento in bottiglia: 2 mesi

Commenti: giallo paglierino con riflessi verdi e oro. Aroma ricco, nel quale emergono le note fruttate (mela, nocciole) dei cloni selezionati dello Chardonnay, unite ad un elegante accento di pane tostato e vaniglia. Di grande densità sul palato, ben supportato da una delicata acidità, nel suo lungo retrogusto si apprezzano le sensuali note speziate e tostate tipiche del rovere di Nevers.

Suggerimenti di servizio: sublime con il caviale. Ideale per accompagnare i frutti di mare, il salmone affumicato e tutti i tipi di pesce in salsa e al forno.

Ulteriori note: PH: 3.34, acidità: 4.5 grs/l (in tartarico), tempo approssimativo di durata: 2-3 anni. Questo vino non è stato trattato con pesticidi.



MIGUEL TORRES

Manso de Velasco

D.O.C.: Curicò - CODICE: 01465

Varietà delle uve: 100% Cabernet Sauvignon.

Gradazione alcolica: 14% vol.

Età della vigna: 98 anni.

Tipo di fermentazione: alcolica e malolattica.

Temperatura di 30°C. Fermentazione di 7 giorni.

Invecchiamento: 18 mesi in botti nuove (300 litri) di rovere francese Nevers, affinamento in bottiglia: 6 mesi

Commenti: questo grande vino rosso, elaborato esclusivamente con uve Cabernet Sauvignon, proviene da un vecchio singolo vigneto, che gli dona un colore straordinariamente intenso con un ricco

aroma di frutta matura. I tipici tannini del Cabernet gli conferiscono una struttura meravigliosamente elegante, supportata dal delicato contributo del rovere di Nevers, creando una piacevole finezza e un finale pieno e prolungato.

Suggerimenti di servizio: ottimo con la carne. Superbo con selvaggina e formaggi.

Ulteriori note: PH: 3.8, acidità: 4.9 grs/l (in tartarico), tempo approssimativo di durata: 10 anni, durata del contatto mosto/bucce: 1 mese. Questo vino non è stato trattato con pesticidi.

MIGUEL TORRES - VINO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Tormenta Cabernet Sauvignon

D.O.C.: Central Valley - CODICE: 01513

Varietà delle uve: 100% Cabernet Sauvignon.

Gradazione alcolica: 14,0% vol.

Vinificazione: 7 giorni di fermentazione a temperatura di 28° C.

Commenti: colore rubino intenso con aroma tipico della liquirizia. Il vino ha un grande equilibrio e si caratterizza per la setosità dei suoi tannini e per l'elegante finale. Invecchiato per 6 mesi in botti di quercia americana e francese.

Suggerimenti di servizio: si accompagna perfettamente a tutta la carne ma particolarmente per quella cotta alla griglia.

Ulteriori note: PH: 3.6, acidità: 4.47 grs/l, (in tartarico).



MIGUEL TORRES - VINO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Tormenta

D.O.C.: Central Valley - CODICE: 01512

Varietà delle uve: 100% Viognier.

Gradazione alcolica: 14,0% vol.

Vinificazione: 21 giorni di fermentazione a temperatura di 18° C.

Commenti: nato, come la tempesta sotto le nubi ed il vento del continente del sud, questo vino bianco è il frutto prezioso di una terra incontaminata. Prodotto nella Central Valley del Cile, usando l'uva di Viognier, viene coltivato secondo i metodi esigenti dell'agricoltura organica e riceve una cura speciale.

Le relative qualità eccellenti sono verificate dalla certificazione che dimostra che il vino è prodotto usando i metodi completamente tradizionali. Invecchiato per 1 mese in botti di quercia.

Suggerimenti di servizio: gli abbinamenti più indicati vanno dai formaggi caprini freschi ai piatti speziati, in particolare le preparazioni che prevedono l'utilizzo del curry.

Ulteriori note: PH: 3.03, acidità: 6.51 grs/l, (in tartarico).