

# DRINKS.

## Sangre de Toro Blanco Clasico DO/MO 2018 75cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	408442
Alcool	11.5%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Catalogne
Embouteilleur	Miguel Torres S.A., Lugar Barri la Serra, 0, 08796 Pacs del Penedès, Barcelona, Spanien
Marque	Sangre de Toro
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Nez: notes fruitées intenses avec de la pomme et de l'ananas, ainsi que des épices subtiles. Palais: frais et minéral.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	Élaboré à partir de Parellada et de Grenache blanc
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non spécifié



Caractéristique	Non spécifique
Température de consommation	8-10 degrés
Millésime	2018
En accord avec	Apéro, poissons & fruits de mer, risotto

## Description

En 1870, les frères Jaime et Miguel Torres Vendrell ont fondé la cave Torres à Vilafranca del Penedès, au sud-ouest de Barcelone. Depuis, la maison Torres est devenue l'un des plus importants producteurs de vin en Espagne avec des productions sur 3 continents, mais le siège social est toujours situé au même endroit. Pendant la guerre civile espagnole, le domaine a été en grande partie détruit lors d'un raid aérien en 1939. Le développement progressif a commencé en 1942 avec le successeur Miguel Torres Carbó, qui a introduit la vente du vin en bouteilles (jusqu'alors, le vin Torres n'était vendu qu'en barriques). À partir de ce moment, la famille a commencé à étendre son domaine dans différentes régions d'Espagne et a établi ses premiers contacts commerciaux aux États-Unis. Mais le grand changement est intervenu dans les années 1960, lorsque Miguel Torres, le fils de Miguel Torres Carbó, a pris la direction de l'entreprise. Il a introduit un certain nombre de modifications, telles que le palissage des vignes, alors que la plupart des viticulteurs espagnols cultivaient encore leurs vignes sous forme de buissons. De nouvelles technologies ont également été mises en place, comme les cuves en acier ou la fermentation à température contrôlée. D'autre part, les cépages allemands et français, tels que le Cabernet Sauvignon, le Chardonnay, le Merlot, le Riesling ou le Gewürztraminer, ont été audacieusement cultivés. Tous ces investissements ont été payants, puisque le vin de Torres a depuis été exporté dans plus de 150 pays. Avec l'expansion du domaine en Californie et au Chili, les vignobles ont atteint une surface supérieure à 1300 hectares.

Le Sangre de Toro a été introduit pour la première fois en 1954 et représente l'un des vins phares de la société. Les raisins récoltés séparément sont d'abord délicatement pressés, puis fermentés. La fermentation se déroule pendant deux semaines, à une température contrôlée de 16 degrés, dans des cuves en acier inoxydable.