

DRINKS.

Sangre de Toro Reserva DO/MO 2015 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	408462
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Catalogne
Embouteilleur	Miguel Torres S.A., Lugar Barri la Serra, 0, 08796 Pacs del Penedès, Barcelona, Spanien
Marque	Miguel Torres
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Nez: bouquet de baies sauvages, d'épices, de notes grillées, de cerises noires, de clous de girofle et de vanille. Palais: juteux, puissant, avec un fruité équilibré et des tannins soyeux. Finale: longue et épicée.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à partir de 60% de Grenache, 25% de Carignan et 15% de Syrah
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	...



la bouteille	BOUCNON
Tannin	Non spécifié
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2015
En accord avec	légumes, cuisine méditerranéenne, risotto, gibier

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 soigneusement sélectionnés macèrent pendant deux semaines, puis fermentent dans des cuves en acier inoxydable, à une température contrôlée de 15 degrés, pendant 7 à 15 jours. Le jeune vin mûrit ensuite pendant un an dans des fûts de chêne européens.