DRINKS.

Torres Mas La Plana DO 2017 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40940817
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Penedès (Catalogne)
Embouteilleur	Miguel Torres S.A., C/ Miquel Torres i Carbó, 6, 08720 Vilafranca del Penedés, Barcelona, Spain
Marque	Torres
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	18 mois
Dégustation	Concentré, élégant et bien structuré avec du cassis et d'autres fruits noirs, du cuir, du bois de chêne, de la vanille, du tabac, du chocolat, des cerises, de fines notes torréfiées, des amandes, des épices et des truffes. Longue finale.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à 100% à base de Cabernet Sauvignon
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Oui

Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	18 degrés
Millésime	2015
En accord avec	veau et bœuf, viandes rouges, gibier

Description

En 1870, les frères Miguel et Jaime Torres Vendrell ont fondé leur cave catalane à Vilafranca del Penedés, alors que leurs ancêtres étaient vignerons depuis 1678. En 1906, le fils de Miguel a repris la gestion et en 1932, c'est son fils qui s'est occupé de l'entreprise à partir de ce moment-là. En 1963, la quatrième génération de l'entreprise a suivi, qui allait étendre ses activités aux États-Unis, au Chili ainsi qu'à d'autres régions d'Espagne au cours des décennies suivantes. Aujourd'hui, la famille Torres possède des domaines viticoles dans des régions viticoles réputées comme Ribera del Duero, Rueda, La Rioja et Priorat. Miguel A. Torres, qui est devenu une sommité de la viticulture espagnole grâce à son engagement de longue date, a été récompensé à plusieurs reprises pour l'œuvre de sa vie. Aujourd'hui, ce sont ses enfants, Miguel et Mireia Torres Maczassek, qui perpétuent son héritage.
Le Mas La Plana provient d'un seul vignoble de 29 hectares dans la région DO Penedès, où Miguel Torres a planté des variétés typiques de Bordeaux il y a plusieurs décennies. Élaboré pour la première fois en 1970, ce vin, qui est aujourd'hui l'un des produits les plus célèbres de la famille Torres, est destiné à un long vieillissement en fûts de bois français, dont 85% de bois neuf, après une macération de 25 jours et une fermentation de sept jours. Le millésime 2015 peut être conservé jusqu'en 2030.