

DRINKS.

Torres Salmos DOQ 2016 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	409409
Alcool	14%
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	14 mois
Dégustation	Fusion fine et tannins doux. Réveille des impressions de bois de chêne, de vanille, de chocolat, de mûres, de cassis, de prunes séchées, de cuir, de terre minérale, d'épices, d'amandes grillées et de violettes.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à base de Cariñena, Syrah et Grenache
Honneurs	Berlin Wine Trophy 2016: Or (Millésime 2013) International Wine Guide 2014: Or (Millésime 2011) Mundus Vini Germany 2014: Or (Millésime 2011) International Wine Challenge UK 2014: Or (Millésime



2011) International Wine Challenge
UK 2012: Or (Millésime 2010) Japan
Wine Challenge 2012: Or (Millésime
2010) Mundus Vini Germany 2012: Or
(Millésime 2010) etc.

Etiquette	artistique
Organique	Non spécifié
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2016
En accord avec	fromages, 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 Salmos provient des "collines noires" du Priorat, connues pour leurs sols ardoisiers pierreux et peu profonds. La famille Torres cultive des raisins dans la région depuis 1996. Pour la cuvée de Cariñena, Syrah et Grenache, les raisins subissent une macération de 20 jours avec une fermentation de 12 jours dans des cuves en acier inoxydable. Le vin mûrit ensuite pendant 14 mois en fûts de chêne français. Le millésime 2016 de Salmos peut être conservé jusqu'en 2026.