

DRINKS.

Torres Gran Coronas Reserva DO/MO 2018 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	70443818
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Penedès (Catalogne)
Embouteilleur	Miguel Torres S.A., M. Torres 6, 08720 Vilafranca del Penedès, Barcelona, Spain
Marque	Miguel Torres
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	12 mois
Dégustation	Goût opulent avec des tanins veloutés, de la confiture de framboises, des cerises, des mûres, des groseilles, du poivre noir, du bois de chêne, de la vanille, du tabac, des notes épicées et balsamiques, des notes grillées, ainsi qu'un soupçon de violettes.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à partir de Cabernet Sauvignon et de Tempranillo
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, viandes rouges

Description

Dès le XVII^e siècle, les ancêtres de la famille Torres étaient des vigneron dans la région du Penedès, près de Barcelone. Le domaine actuel a été fondé par Miguel Torres Vendrell en 1870 et est aujourd'hui dirigé par la cinquième génération de frères et sœurs, Mireia et Miguel Torres Maczassek. Ils sont soutenus par leurs parents, leurs tantes, leurs oncles, leurs cousins, qui sont tous responsables de différentes régions et de différents domaines viticoles. Aujourd'hui, la famille Torres ne possède pas seulement des vignobles dans le Penedès, mais aussi dans d'autres régions d'Espagne ainsi qu'au Chili et en Californie. Les six établissements vinicoles d'Espagne occupent une superficie totale de 1 300 hectares.

Le Gran Coronas Reserva est une composition du cépage indigène Tempranillo et du cépage français Cabernet Sauvignon, que Miguel A. Torres a été le premier à cultiver dans le Penedès dans les années 1960 et 1970. Les raisins sont récoltés à des moments différents en automne et vinifiés séparément. La fermentation contrôlée dans des cuves en acier inoxydable se poursuit pendant une semaine, mais le moût reste en contact avec les peaux de raisin pendant deux semaines complètes pour obtenir un taux d'extraction élevé. Le vin rouge vieillit ensuite en fûts pendant douze mois avant d'être mis en bouteille environ deux ans après la récolte. Dans des conditions de conservation optimales, le Gran Coronas Reserva 2016 peut encore être bu dix ans plus tard.