

TORRES, MAS DE LA ROSA



OMSCHRIJVING

Mooie donkere tint met een goede kleurdiepte. Diep en geurig, met verleidelijke aroma's van bosvruchten (bosbessenjam) en een delicate hint van sinaasappelschil. Dicht, weelderig, fluweelachtig, rijk aan fruitextract, met elegante tannines.

VINIFICATION

Datum druiven geplukt: 16-17 oktober. Wijnbereiding: aantal dagen schilcontact: 12-14 dagen. Type gisting: in roestvrijstaal onder gecontroleerde temperatuur. Aantal dagen gisting: 11 dagen. Gistingstemperatuur: 26 °C. Veroudering: in Franse eik vaten gedurende 16 maanden.

UNIQUE SELLING POINTS

- Wijn afkomstig van een single vineyard die in handen is van een wijnhuis met tachtig jaar oude cariñena- en garnacha-wijnstokken.
- Zeer beperkte productie, zeldzame wijn.
- Bewaarpotentieel van vijftien jaar.
- Deze unieke enclave in Priorat herbergt garnacha tinta- en cariñena-wijnstokken die al meer dan tachtig jaar oud zijn.

AWARDS

- 2021 - Wine Spectator : 95/100

ADDITIONAL INFORMATION

Grape variety: Cariñena, Garnacha Tinta
Brand: Torres
Land: Spanje
Area: Priorat
Kleur: Rood
Categorie: Wijn
Flavor profile: Elegant, Fruitig, Levendig
Alcohol percentage: 14.5