

TORRES, PURGATORI MAGNUM



OMSCHRIJVING

Krachtig met zwarte kersen, blauwe bessen, koffie en intense tannines. Het etiket van de Torres Purgatori is een verwijzing naar de legende rondom deze wijn. In 1770 moest een aantal koppige monniken een stuk land bewerken ver van het klooster. Het land bleek prachtige wijnen voort te brengen, maar op mysterieuze wijze verdween er af een toe een wijnvat. De eigenzinnige monniken verklaarden dat de engelen de wijn meenamen naar het hiernamaals. De wijn is een blend van cariñena, garnacha en syrah afkomstig uit de D.O. Costers del Segre.

VINIFICATION

De schillen blijven 10-15 dagen bij de most. De wijn ondergaat een 100% malolactische gisting in houten vaten. Daarna 15-18 maanden in Franse eiken vaten, waarvan 40% nieuw eiken en 60% gebruikt eiken.

UNIQUE SELLING POINTS

- De eerste Costers del Segre-wijn van Torres.
- Single vineyard.
- Beperkte productie.
- De legende zegt dat grote vaten op mysterieuze wijze zijn verdwenen. Sommigen vertelden dat de engelen ze naar grote hoogten brachten.

ADDITIONAL INFORMATION

Grape variety: Cariñena, Garnacha Tinta, Syrah
Land: Spanje
Categorie: Wijn
Flavor profile: Fruitig, Rijk, Vol
Alcohol percentage: 15