

# 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.

## VINIFICATIE

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.

## VERKOOPARGUMENTEN

- 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

## AANVULLENDE INFORMATIE

Druiven: Cariñena, Garnacha Tinta  
Merk: Torres  
Land: Spanje  
Streek: Priorat  
Kleur: Rood  
Categorie: Wijn  
Smaakprofiel: Elegant, Fruitig, Levendig  
Alcohol percentage: 14.50