

TORRES, PERPETUAL



OMSCHRIJVING

Een opmerkelijke combinatie van kracht en elegantie. Prachtige aroma's van rijp fruit (bramen, zwarte rozijnen) en mokka tegen een balsamicoachtergrond.

VINIFICATIE

Cariñena wordt geplukt vanaf 15 oktober, garnacha vanaf 23 oktober. Fermentatie in roestvrijstaal onder gecontroleerde temperatuur gedurende 9-12 dagen bij 26-27 °C. Gedurende 18 maanden gerijpt in nieuwe Franse eiken vaten. De wijngaarden zijn ongeveer 80 jaar oud. De wijn rijpt 36 maanden in houten vaten.

VERKOOPARGUMENTEN

- Tachtig tot honderd jaar oude stokken.
- Gemaakt van klassieke priorat-druiven.

AWARDS

2021 - Proensa : 97/100

AANVULLENDE INFORMATIE

Druiven: Cariñena, Garnacha Tinta
Merk: Torres
Land: Spanje
Streek: Priorat
Kleur: Rood
Categorie: Wijn
Smaakprofiel: Rijk, Rond, Vol
Alcohol percentage: 15.00