

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.
- Familia Torres is B Corp™ gecertificeerd en behoort wereldwijd tot de koplopers op het gebied van maatschappelijk verantwoord ondernemen, duurzame wijnbouw en positieve impact op mens, milieu en toekomstige generaties.

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

WALRAVEN•SAX