

TORRES 15

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Destilación tradicional de vino blanco y posterior crianza en barricas de roble americano por el sistema tradicional de solera.

DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 40%

pH: 3,5

Acidez total: 0,4 g/L

Alérgenos: Ausencia de alérgenos

Conservado en buenas condiciones mantendrá su potencial dentro de los próximos: 20 años

FORMATOS DISPONIBLES

70 cl

NOTA DE CATA

Color ámbar, reflejos dorados. Aroma intenso, elegante y delicado. Predominan las notas ahumadas y torrefactas que se envuelven en aromas de cedro. Vainilla, canela y frutos secos en fondo especiado de roble. Boca de gran complejidad y estructura, grasa y rica en taninos. Matices de roble tostado con final de boca persistente, concentrado y profundo.

HISTORIA

Torres 15 rinde homenaje a Miquel Torres Carbó quien, en su juventud, reconstruyó la bodega destruida en el bombardeo de la Guerra Civil Española en 1939, dedicó un especial esfuerzo a crear viejas soleras e invirtió en la creación de grandes stocks de Brandy.

PREMIOS

- Medalla de Plata, International Wine & Spirit Competition 2017 (Reino Unido)
- Medalla de Plata, Internationaler Spirituosen Wettbewerb 2017 (Alemania)
- Medalla de Plata, San Francisco World Spirits Competition 2017 (EEUU)
- Medalla de Oro, International Spirits Challenge 2016 (Reino Unido)
- Medalla de Oro, World Brandy Awards 2015 (Reino Unido)

