

TORRES®




Sangre de Toro®



Cosecha: 2015

Tipo de vino: Vino tinto

 **DO:** Catalunya

 **Variedades:** Mediterráneas, principalmente garnacha y cariñena.

Época de vendimia:

Garnacha: A partir del 7 de septiembre

Cariñena: A partir del 24 de septiembre

 **Elaboración:**

Tiempo de maceración: 2 semanas

Tipo de fermentación: En depósitos de acero inoxidable bajo control de temperatura

Tiempo de fermentación: 1 semana

Temperatura de fermentación: 26°C

Crianza: En roble americano y francés durante 6 meses

Fecha de embotellado: Julio de 2016

 **Datos técnicos:**

Grado alcohólico: 13,5% vol

pH: 3,82

Acidez total: 4,9 g/L (á. tartárico)

Azúcares residuales: 1,2 g/L

Información sobre alérgenos: Contiene sulfitos

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

5-8 años

 **Formatos disponibles:**
150 cl, 75 cl, 37,5 cl, 25 cl y 18,75 cl

 **Nota de cata:**

Color cereza profundo. Rico aroma de bayas negras (moras silvestres), con una nota tostada (café torrefacto) y madura (ciruelas pasas). En boca es intenso, cálido, sabroso, con un final que recuerda al regaliz.

 **Gastronomía:**

Perfecto con los estofados, la caza, las paellas de carne y quesos semicurados. Servir a 17°C.

 **Historia:**

Miguel Torres Carbó recorría los viñedos en busca de las mejores uvas para hacer realidad su sueño: elaborar un vino de personalidad inimitable.

 **Meteorología:**

Año con un periodo vegetativo bastante seco con ciertas lluvias en septiembre. Invierno fresco con una primavera suave y un mes de julio muy caluroso. Año de buenas maduraciones para los tintos, con menor producción. Suaves temperaturas en el período de maduración (agosto y septiembre).