

Torres „ XO Hors d'Age ” 20-ti leté Brandy de Catalunya DO 40% vol. 0.70 l

» Pálenky » Brandy



FAMILIA
TORRES
Desde 1870

EAN	8410113007520
Kód produktu	BA029011

Toto brandy je symbolem starodávné tradice vinařství Torres. Vyrábí se dvojitou destilací vybraných vín z odrůd Parellada a Ugni Blanc v měděných kotlích. Z výsledného destilátu se pečlivě vybírají ty nejlepší a nejaromatictější části, které se pak nechají zrát v sudech z limousinského dubu. Výsledné brandy má hluboké a teplé aroma sušeného ovoce a ořechů. Kulatá, intenzivně jemná a šťavnatá chuť s dlouhou dochutí.

Barva: Tmavě jantarová s jiskřivými mahagonovými odlesky.
Vůně: Intenzivní a komplexní, s vůní sušeného ovoce, ořechů, vanilky, kakaa a jemného dřeva.

Chuť: Plná a elegantní, charakterizovaná rozinkami, datlemi, jemným kořením, karamellem a jemnými tóny opečeného zráním v sudech.

Dokončení: Dlouhé, sametové a harmonické, s přetrvávající ovocností a jemnými tóny dřeva.

Dostupnost na hlavním skladě:	expedujeme ihned
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Torres „ XO Hors d'Age ” 20-ti leté Brandy de Catalunya DO 40% vol. 0.70 l

» Pálenky » Brandy

Popis

Vzniká destilací vybraného vína z odrůdy Parellada, která díky horskému mikroklimatu v oblasti Penedes dosahuje vynikající kvalitu, delikátnost a ovocné aroma. Brandy je věnována vyjímečná péče, pro kterou je typická dvojitá destilace a více než dvacetileté zrání v nových dubových sudech. Má ušlechtilou tmavě jantarovou barvu a hluboké teplé aroma sušeného ovoce. S ametový a lahodně dlouhý závěr zanechává v ústech vůni ovoce a koření. Toto brandy se prezentuje v efektní skleněné karafě. Historie Torres Brandy začíná v roce 1870, kdy Jaime Torres Vendrell začal s výrobou vín. Samotná výroba brandy začala roku 1928, kdy Juan Torres Casals, 2. generace rodiny Torres, začal prodávat aromatický destilát z jeho nejlepších bílých vín. V průběhu všech následujících generací měla rodina Torres jasné ambice - kontinuální snahu o excelentní brandy, s vlastním charakterem a odlišnostmi podle stáří. Zkušenostmi jednotlivých generací v destilování, staření a míchání dospěli až k brandy, jak ho známe dnes. Výroba Brandy Torres byla vždy podle tradičních Penedeských metod, z nejlepších vín, tak, aby byla zajištěna výsledná kvalita. V posledních 30 letech se více zaměřili na moderní integrované vinohradnictví, bez použití chemikálií a herbicidů, kdy byly implementovány nové technologie za účelem dosažení co nejlepšího výsledku.

Hlavní parametry

Značka	Torres
Druh	brandy vyrobená z odrůdového vína
Původ	Katalánsko, Španělsko
Oblast & obec	Catalunya & Katalánsko
Klasifikace původu	D.O. & Denominación de Origen
Odrůda	Parellada, Ugni blanc
Výroba	zrání typu Solera systém & číslo neznamená celkovou dobu zrání destilátu
Zrání	20 let, v dubových sudech, ex-Sherry
Objem	700 ml
Alkohol ABV	40,00 %
Balení	dárkové, krabička & tuba

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	brandy nebo weinbrand
Složení	voda, vinný destilát
Výrobce	Miguel Torres S.A. Carrer de Miguel Torres l Carbó 6, 8720 Vilafranca del Penedès, Španělsko
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.