

Sangre de Toro blanco

Вино Сánгре де Тóро, полусладкое белое безалкогольное

Страна: Испания

Регион: Пенедес

Производитель: Miguel Torres SA

Сорта винограда: Мускат

Крепость: 0%об.

Особенность: после завершения алкогольной ферментации (брожения) из вина извлекается алкоголь, сохраняя при этом весь аромат и вкус

Цвет: соломенный, с золотистыми оттеками

Аромат: освежающий, яркий, с тонами белых цветов, дыни, чайной розы, фенхеля и специй

Вкус: среднетелый, с хорошим балансом сладости и кислотности, с ярким послевкусием с оттенками тропических фруктов, цитрусовых леденцов и толикой пряности

Температура подачи: 5-8°C

Гастрономия: прекрасно на аперитив, с различной рыбой, морепродуктами, блюдами японской кухни из риса (ролы, сашими, суши)



Sangre de Toro rose

Вино Сánгре де Тóро, полусладкое розовое безалкогольное

Страна: Испания

Регион: Пенедес

Производитель: Miguel Torres SA

Сорта винограда: Сира, Каберне Совиньон

Крепость: 0%об.

Особенность: после завершения алкогольной ферментации (брожения) из вина извлекается алкоголь, сохраняя при этом весь аромат и вкус

Цвет: бледно-розовый

Аромат: освежающий, деликатный, с оттенками маршмеллоу (мягкий зефир) и ягодных джемов из земляники и малины

Вкус: легкотелый, с хорошим балансом сладости и кислотности и длительным послевкусием с оттенками лесных ягод и сливок

Температура подачи: 5-8°C

Гастрономия: прекрасно на аперитив, а также с традиционными испанскими тапас, мясными закусками, пастой и овощами



Sangre de Toro tinto

Вино Сánгре де Тóро, полусладкое красное безалкогольное

Страна: Испания

Регион: Пенедес

Производитель: Miguel Torres SA

Сорта винограда: Сира, Гарнача Тинта

Крепость: 0%об.

Особенность: после завершения алкогольной ферментации (брожения) из вина извлекается алкоголь, сохраняя при этом весь аромат и вкус

Цвет: рубиновый

Аромат: интенсивный, с тонами спелых ягод и ягодных джемов (черная смородина, черника, ежевика), а также оттенком черного перца

Вкус: среднетелый, с хорошим балансом сладости и кислотности, низким уровнем танинов и длительным послевкусием с оттенками вишни, ежевики и пряными нотками

Температура подачи: 8-12°C

Гастрономия: прекрасно сочетается с пастой, жареным мясом и блюдами из дичи



Natureo Sirah

Вино Naturéo Сира́, полусладкое красное безалкогольное

Страна: Испания

Регион: Пенедес

Производитель: Miguel Torres SA

Сорта винограда: Сира

Крепость: 0%об.

Выдержка: часть вина выдерживается в течении 6 месяцев в испанском дубе

Особенность: после завершения алкогольной ферментации (брожения) из вина извлекается алкоголь, сохраняя при этом весь аромат и вкус

Цвет: рубиновый

Аромат: интенсивный, наполнен нотами граната и черной смородины, в который хорошо интегрированы оттенки ванили и дубовой древесины

Вкус: среднетелый, с хорошим балансом сладости и кислотности, низким уровнем танинов и длительным послевкусием с оттенками спелой вишни, граната, черного перца и ягодных джемов

Температура подачи: 8-12°C

Гастрономия: прекрасно сочетается с пастой, жареным мясом и блюдами из дичи.

Первое упоминание о семье Торрес в регионе Пенедес датируется XVII веком. Есть подтвержденные данные о том, что предки семьи Торрес уже в те времена имели виноградники и в небольших количествах продавали свои вина. В 1870 году братья Хайме и Мигель Торрес начали строительство первой винодельни в Виллафранка дель Пенедес. Вина Torres отправляли морем во многие города и страны, среди которых были Куба, Бремен, Гамбург и Санкт-Петербург. Вина Torres выигрывали престижнейшие конкурсы в Вене, Филадельфии и Париже. В 1928г. на винодельне Torres начали производить бренди. Во время гражданской войны в Испании (1936-1939гг) винодельня сильно пострадала. В 1940г. Дон Мигель Торрес Карбо и его жена Маргарита начали восстанавливать винодельню. Площадь виноградников была значительно увеличена. В 1946г. был выпущен первый 10-летний бренди. Torres входит в почетную ассоциацию старейших винодельческих семей. Мигель Августин Торрес, сын Мигеля Торреса Карбо и доньи Маргариты, сегодня возглавляет семейный бизнес.

Мигель А.Торрес получил профессиональное образование во Франции и внес неоценимый вклад в развитие всей винодельческой отрасли Испании, особенно родного Пенедеса:

- Одним из первых начал выращивать в Пенедесе международные (французские и немецкие) сорта и другие испанские сорта;
- Внедрил новые техники работы на винограднике;
- Первым стал применять для ферментации вина емкости из нержавеющей стали с контролем температуры и французские баррики для выдержки.

Одним из главных приоритетов семьи Торрес является сохранение для будущих поколений культуры виноградарства. Поэтому Торрес уделяет большое внимание проблемам экологии и их решению— очищает сточные воды, активно участвует в деле сохранения и пересадки региональных лесов, а также в сохранении орла Бонелли в Испании и Андского кондора в Чили, инвестирует исследования по возобновляемым источникам энергии (солнечные батареи и ветровые парки), гибридным автомобилям, изучению эксплуатации виноградников и лесной биомассы. Компания производит вина и бренди (Torres 5, Torres 10, Torres 20, Jaime I), которые представлены в 123 странах мира.

