

# TORRES 5

## ELABORACIÓN Y CRIANZA

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

## DATOS TÉCNICOS

**Grado alcohólico:** 38% vol.

**pH:** 3,4

**Acidez total:** 0,7 g/L

**Alérgenos:** Ausencia de alérgenos

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

## FORMATOS DISPONIBLES

150 cl, 70 cl, 20 cl, 5 cl, 1 l y 0,5 l (PET)

## NOTA DE CATA

Brandy de color topacio, con bellos reflejos caoba y oro viejo. Profundo y denso, exhibe aromas de gran riqueza con notas de nogal y frutos pasificados. Al paladar es intenso, sedoso, concentrado. En el postgusto ofrece cálidas notas especiadas de vainilla y canela.

## HISTORIA

Ya en el año 1928, Don Juan Torres Casals inició en España la destilación de sus vinos, con el objetivo de conseguir un suave y aromático destilado. Torres 5 envejece en barricas de roble de primera calidad hasta conseguir el aroma, color y sabor que lo hacen inconfundible en todo el mundo.

