

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.

