

TORRES 10

ELABORACIÓN Y CRIANZA

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

DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 38% vol.

pH: 3,5

Acidez total: 0,3 g/L

Alérgenos: Ausencia de alérgenos

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

FORMATOS DISPONIBLES

300 cl, 150 cl, 70 cl, 35 cl, 5 cl, 1 l y 0,5 l (PET)

NOTA DE CATA

Brandy de color topacio oscuro, con nobles reflejos oro viejo. De aroma intenso, exhibe un vivo bouquet con cálidas notas de especias (canela, vainilla). Al paladar es graso y rico en taninos, evolucionando hacia un final de boca ampuloso y persistente, en el que se manifiestan los matices aromáticos del roble.

HISTORIA

En 1946, a pesar de los difíciles momentos históricos que se vivían en la época, de la mano de Miguel Torres Carbó nació Torres 10, la marca más emblemática de Brandy Torres. La cuidadosa selección de las uvas, destilación y largo envejecimiento en barricas de roble de primera calidad, hacen de Torres 10 un destilado de sabor y aromas extraordinarios; atributos que lo han convertido en el Brandy español más apreciado del mundo.

PREMIOS

- 87 puntos, Peñín 2016 (España)
- Doble Oro, San Francisco World Spirits Competition 2015

