

<http://www.torres.es>



Gran Coronas

Reservado para los mejores momento

Descripción

Cabernet Sauvignon y Tempranillo son las dos variedades que aportan su nobleza al Gran Coronas, un vino de color rojo profundo con matices ocres y atejados, propios de la crianza.

Procedencia

Surgió de la inquietud innovadora de Miguel A. Torres, que plantó la variedad francesa de Cabernet Sauvignon en el Penedès, a finales de los 60 y principios de los 70 cuando lo normal era plantar uva blanca y del país. Gracias a ello, Gran Coronas se ha convertido en un referente de los vinos tintos de reserva.

Gastronomía

Perfecto con las entradas (embutidos, arroces de verduras y paellas), así como las mejores recetas de carne y caza, sin olvidar los quesos. Servir a 17-18°C.

Nota de cata

Aroma de elegante plenitud, con presencia de diversas notas de gran calidad (el roble de crianza, el carácter varietal que recuerda la ciruela madura, el arándano y el grano de café...). Paladar de extraordinario carácter y alta concentración, persistente, con taninos muy bien estructurados.

Tipo de uva



Cabernet Sauvignon

El emperador de las variedades tintas, oriunda de Burdeos, se cultiva en nuestros viñedos del Penedès Central y Superior y Conca de Barberà.



Tempranillo

Variedad tradicional llamada también, localmente, "Ull de Llebre" "Ojo de Liebre".

[ver uva](#)

Premios recibidos



- Challenge International du Vin (Francia) 2015: Medalla de Oro
Gran Coronas 2011
- de Grupo Gourmets (España) 2015: 92 puntos
Gran Coronas 2010
- de Grupo Gourmets (España) 2014: 92 puntos
Gran Coronas 2010
- International Wine Challenge (Viena) 2012: Medalla de Oro
Gran Coronas 2008
- Campsa (España) 2009: 94 puntos
Gran Coronas 2004
- Campsa (España) 2008: 94 puntos
Gran Coronas 2004
- Campsa (España) 2007: 92 puntos
Gran Coronas 2003
- Campsa (España) 2006: 92 puntos
Gran Coronas 2001
- Challenge International du Vin (Francia) 2003: Medalla de Oro
Gran Coronas 1999

Safra 2010. Prova na EXPOVINIS BRASIL 2015. São Paulo 24/04/2015.