

TORRES




Coronas

Cosecha: 2015

Tipo de vino: Vino tinto

 **DO:** Catalunya

 **Variedades:** Tempranillo y cabernet sauvignon principalmente

Época de vendimia:

Tempranillo: A partir del 14 de septiembre

Cabernet sauvignon: A partir del 21 de septiembre

 **Elaboración:**

Tiempo de maceración: 10 días

Tipo de fermentación: En depósitos de acero inoxidable bajo control de temperatura

Tiempo de fermentación: 10 días

Temperatura de fermentación: 25-26°C

Crianza: En roble americano y francés durante 12 meses

Tiempo envejecimiento en botella: Mínimo 12 meses

 **Datos técnicos:**

Grado alcohólico: 13,5% vol.

pH: 3,67

Acidez total: 4,9 g/L (á. tartárico)

Azúcares residuales: 0,4 g/L

Información sobre alérgenos: Contiene sulfitos

 **Conservado en buenas condiciones mantendrá su potencial dentro de los próximos:**
5-8 años

 **Formatos disponibles:**
150 cl, 75 cl, 37,5 cl y 18,75 cl

 **Nota de cata:**

Color rubí oscuro. Aroma concentrado de frutos de bosque (arándanos, moras) y especias (clavo), con una nota de roble tostado. En boca es cálido, vinoso, con rica materia carnal, y un tanino sabroso, bien afinado por la crianza.

 **Gastronomía:**

Ideal para acompañar las carnes, quesos cremosos y la tradicional paella. Servir a 16-18°C.

 **Historia:**

Juan Torres Casals nació en 1865 y representa la segunda generación de Bodegas Torres. Luchador con gran visión de futuro, el 7 de febrero de 1907 registró la marca Coronas, creando así uno de los vinos que han marcado historia en nuestro país.

 **Meteorología:**

Año con un invierno y periodo vegetativo bastante seco, muy acusado en la zona del Penedés. Invierno suave, con una primavera y verano con temperaturas normales. El mes de septiembre fue algo caluroso al principio y más fresco después, con ciertas lluvias que ayudaron en la maduración de las variedades más tardías debido al estrés hídrico que habían experimentado los viñedos y gracias al buen tiempo que dominó en general.

Cuanto más cuidamos la tierra
mejor vino conseguimos

Safrá 2013. Jantar em 07/02/2018. Turma de Mendoza.