



SALMOS



D.O. Ca Priorat

España



Garnacha tinta, Syrah y Cariñena o Mazuelo. (Uvas procedentes de suelos pedregosos y licorellas).



16 meses barrica de roble francés.



16-18° C



750 ml.



GASTRONOMÍA

Carnes rojas en todas sus presentaciones, estofados, comida a la parrilla o preparaciones condimentadas, lasagna, pizza a la leña y cordero.



NOTA DE CATA

Vista: Limpio y brillante, de color oscuro casi negro con destellos violeta intensos.

Nariz: Aromas minerales, confitados, regaliz, además de notas tostadas y especiadas, con ligera sensación frutal.

Boca: Sedoso con taninos firmes y de final largo.

PREMIOS



- 95 puntos en Grupo Gourmets, España 2014 (Añada 2011)
- Medalla de Oro en The Dallas Morning News and Texom, E.U.A. 2013 (Añada 2010)
- Medalla de Oro en Mundus Vini, Alemania 2012 (Añada 2010)
- Medalla de Oro en Japan Wine Challenge, Japón 2012 (Añada 2010)
- Medalla de Oro en International Wine Challenge, Reino Unido 2012 (Añada 2010)
- 92 Puntos en Anuario El País, España 2013 (Añada 2010)

¿POR QUÉ ELEGIR SALMOS?

- Es el primer vino de la familia Torres con la D.O.Ca. Priorat.
- Esta D.O.Ca. Se caracteriza por unas condiciones climáticas extremas que junto a la piedra pizarra confeccionan un terreno poco fértil. Este atributo se traduce en cosechas reducidas pero de alta calidad.
- Es un Priorat con una excelente relación calidad y precio.

TORRES



BLN