



ZAPATA

FAMILIA
TORRES

Desde  1870

EXCELSIA 
VINOS Y DESTILADOS

FAMILIA TORRES



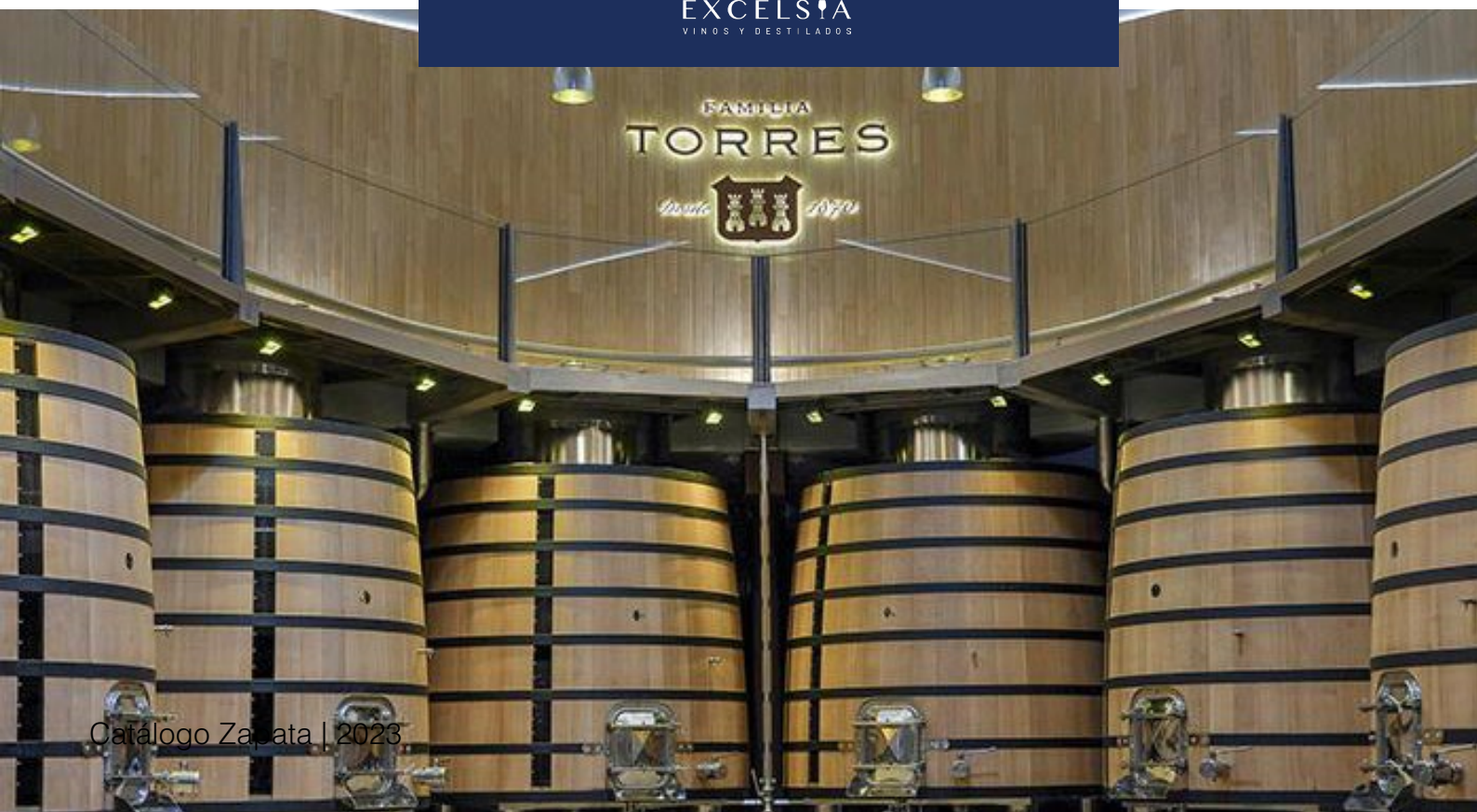
FAMILIA
TORRES

Desde 1870

Los vinos que firmamos hoy con el nombre de Familia Torres conforman un mosaico integrado por propiedades en su mayoría históricas, vinculadas a la viticultura desde antaño. Sabemos que estas mismas tierras que trabajamos hoy fueron ya cultivadas hace cientos o miles de años.

Pasión por el trabajo bien hecho, liderado por un equipo con una gran experiencia y que se mantiene siempre formado para poder ofrecer a nuestros clientes sus conocimientos sobre los mejores vinos y destilados.

EXCELSIA
VINOS Y DESTILADOS



FAMILIA
TORRES

Desde 1870



22 PIÉS

TIPO DE UVA	Tempranillo
GRADUACIÓN	14.5%
DESCRIPCIÓN	Fermentación en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada Crianza de 12 meses en barricas de roble americano (60%) y francés (40%)



LAS PISADAS

TIPO DE UVA	Tempranillo
GRADUACIÓN	14.5%
DESCRIPCIÓN	1 semana en depósitos de acero inoxidable bajo control de temperatura. Envejecido durante 10 meses en barricas de roble francés y del este de Europa





CELESTE ROBLE

TIPO DE UVA	Tempranillo
GRADUACIÓN	13.5%
DESCRIPCIÓN	Fermentación en depósitos de acero inoxidable bajo control de temperatura y envejecimiento 3 meses en barrica



CELESTE CRIANZA

TIPO DE UVA	Tempranillo
GRADUACIÓN	14.5%
DESCRIPCIÓN	En depósitos de acero inoxidable bajo control de temperatura. Fermentación maloláctica realizada parte en barrica nueva Crianza durante 12 meses en roble francés y americano





FAMILIA
TORRES
Desde 1870

MAS LA PLANA

Cabernet sauvignon procedente de las parcelas de la finca Mas la Plana. La época de vendimia es a partir del 25 de septiembre.

En cuanto a la elaboración la maceración dura entre 15 y 25 días. Seguida por una fermentación en depósitos de acero inoxidable y fudres de roble bajo control de temperatura. El tiempo de fermentación alcohólica es de 7 días a 25-28°.

La crianza es de 18 meses en barricas de roble francés (85% de barrica nueva).

Cuenta con una graduación de 14.5% vol.



BLACK LABEL

TIPO DE UVA	Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir
GRADUACIÓN	12.5%
DESCRIPCIÓN	Sin fermentación maloláctica con crianza mínima de 3 años



TERRER DE LA CREU BRUT NATURE

TIPO DE UVA	Macabeo, Parellada, Xarel·lo
GRADUACIÓN	12%
DESCRIPCIÓN	Ensamblado del coupage y dosificación del licor de tiraje para provocar una segunda fermentación en botella. Crianza en botella entre 9 y 15 meses



NATUREO MUSCAT

TIPO DE UVA	Moscatel de Alejandría
GRADUACIÓN	0.0%
DESCRIPCIÓN	Fermentación durante dos semanas que tiene lugar en depósitos de acero inoxidable a una temperatura de 14-16°C



NATUREO ROSADO

TIPO DE UVA	Syrah y cabernet sauvignon
GRADUACIÓN	0.0%
DESCRIPCIÓN	La fermentación alcohólica se lleva a cabo en depósitos de acero inoxidable bajo control de temperaturas por un tiempo que va de los 15 a los 20 días



NATUREO TINO

TIPO DE UVA	Syrah
GRADUACIÓN	0.0%
DESCRIPCIÓN	Crianza en roble nuevo francés y posteriormente se somete al proceso de desalcoholización, manteniendo todo su aroma y sabor. Sin duda un clásico



FLORIS MOSCATEL ORO

TIPO DE UVA	Moscatel de Alejandria
GRADUACIÓN	15%
DESCRIPCIÓN	1 año en depósitos de acero inoxidable



ROYAL TOKAJI LATE HARVEST

TIPO DE UVA	Furmint, hárslevelü y moscatel
GRADUACIÓN	11%
DESCRIPCIÓN	Las uvas se estrujan y fermentan juntas hasta que se alcanza el equilibrio ideal entre azúcar, acidez y alcohol. Entre 2 y 3 meses en madera de roble húngaro



ROYAL TOKAJI BLUE LABEL 5 PUTTONYOS

TIPO DE UVA	Furmint, hárslevelü y moscatel
GRADUACIÓN	11,5 %
DESCRIPCIÓN	Se fermenta en cubas de acero inoxidable, cuando la graduación alcanza el 5%, se introducen las uvas aszú y se inicia la maceración. Barricas de roble húngaro durante más de dos años





CASTAÑO MONASTRELL DULCE

TIPO DE UVA	100% Monastrell
GRADUACIÓN	16%
DESCRIPCIÓN	Fermentación a unos 17 °C. Crianza de 6 meses en bodega de roble y francés



PADRÓ & CO. ROJO CLÁSICO

TIPO DE UVA	Macabeo y Xarello
GRADUACIÓN	18%
DESCRIPCIÓN	Pasado el primer invierno, se le añade el azúcar y la fórmula de hierbas, resultando una base de vermouth que pasará a reposar y afinarse en botas de castaño de los años 60



PADRÓ & CO. RESERVA

TIPO DE UVA	Xarello
GRADUACIÓN	18%
DESCRIPCIÓN	Combinamos una infusión de hierbas aromáticas con las pieles de diversos cítricos. A esta fórmula, pasados unos meses de maceración, se le añade una mistela blanca envejecida





PADRÓ & CO. ROJO AMARGO

TIPO DE UVA	Macabeo y Xarello
GRADUACIÓN	18%
DESCRIPCIÓN	Se inicia la elaboración del vermut añadiéndole una primera infusión compuesta por plantas de alta montaña. Reposa durante dos años en botas de castaño. Se le incorpora una segunda fórmula de botánicos



PADRÓ & CO. DORADO AMARGO SUAVE

TIPO DE UVA	100% Macabeo
GRADUACIÓN	18%
DESCRIPCIÓN	El vino base elaborado es un Macabeo con buena estructura. El vermut envejece durante nueve meses en barricas de madera de castaño seminuevas.

