

Vuelta España 2024



Tag med Spanien rundt og smag 10 skønne vine fra tre af de største vinproducenter

White Flight

Torres
Milmanda



95
JAMES SUCKLING.COM

DO: Conca de Barberà (Tarragona)
Druer: Chardonnay
Lagring: 12 mdr. i franske egetræsfade

Noter:
Bleg guld farve med topas highlights. Delikat og blomstret aroma med noter af abrikos og eksotiske frugter. Smagen er intens, som den udfolder sig over smagsløgene og afslører de elegante og cremede nuancer samt en silkeblød krop.

Torres
Fransola



91
JAMES SUCKLING.COM



DO: Penedès
Druer: Sauvignon Blanc og Parellada
Lagring: 8 mdr. på fransk og amerikansk eg

Noter:
Bleg guld farve. Aromatisk og særdeles delikat med noter af mango og fennikel og et strejf af ny eg. Elegant og fyldig med en god struktur. Meget lang og saftig finish.

Torres
Pazo das Bruxas



DO: Rias Baixas
Druer: Albariño
Lagring: Ingen

Noter: Lys gylden farve med grønne nuancer. Intens og elegant aroma med noter af druer og citrus, typisk for Albariño-druen. Smagen er delikat med et strejf af appelsinblomst i eftersmagen.

Red Flight 1

Torres
Grans Muralles



DO: Conca de Barberá
Druer: Garnacha, Cariñena, Monastrell, Querol og Garró
Lagring: 18 mdr. i nye franske egetræsfade

Noter
Dyb, mørk kirsebærrød farve. Intens og kompleks aroma med noter af røde frugter og træagtige, ristede og krydrede undertoner. Fyldig, med god syre og længde. Velstruktureret vin med søde, silkeagtige tanniner og en elegant finish.

Torres
Purgatori



DO: Costers del Segre
Druer: Cariñena, garnacha, syrah
Lagring: 15-18 mdr. på franske egetræsfade

Noter
Mørk og intens kirsebærrød farve. Delikat aroma af modne blåbær med noter af ristet kaffe og svesker. Yderst elegant vin med meget fine tanniner. Vedvarende, intens og kraftig, men samtidig også diskret.

Gonzalez Byass
Dominio Fournier Crianza



DO: Ribera del Duero
Druer: 100% Tinta del País
Lagring: 12 mdr. på franske egetræsfade

Noter
Kirsebærfarvet med let purpurfarvet kant. Elegant duft med modne sorte bærnoter, som blandes med den krydrede og røgede duft af egetræsfadene.

Red Flight 2

Marques de Riscal Gran Reserva

150 Anniversary 2010



DO: Rioja
Druer: 88% Tempranillo, 12% Otras
Lagring: 32 mdr. på franske egetræsfade

Noter: Meget mørk kirsebærfarve med en anelse af røde nuancer. Intens og kompleks aroma med noter af sort peber, balsamiske urter og lidt fint ristet egetræ.

Marques de Riscal Baron de Chirel



95

JAMES SUCKLING.COM

DO: Rioja
Druer: 67% Tempranillo, 33% andre
Lagring: 22 mdr. i franske egetræsfade

Noter
Mørk og livlig kirsebærrød farve. Aromatisk intensitet hvor ristede og krydrede aromaer fra franske egetræsfade dominerer sammen med noter af modne mørke frugter.

Torres Salmos



DOQ: Priorat
Druer: Cariñena, Garnacha and Syrah
Lagring: 14-16 mdr. i franske egetræsfade

Noter
Intens aroma domineret af mørke frugter sammen med noter af violer og ristet brød. Silkeblød og sødlig med en lang og dvælende finish.

Torres Mas la Plana



93

Wine Spectator

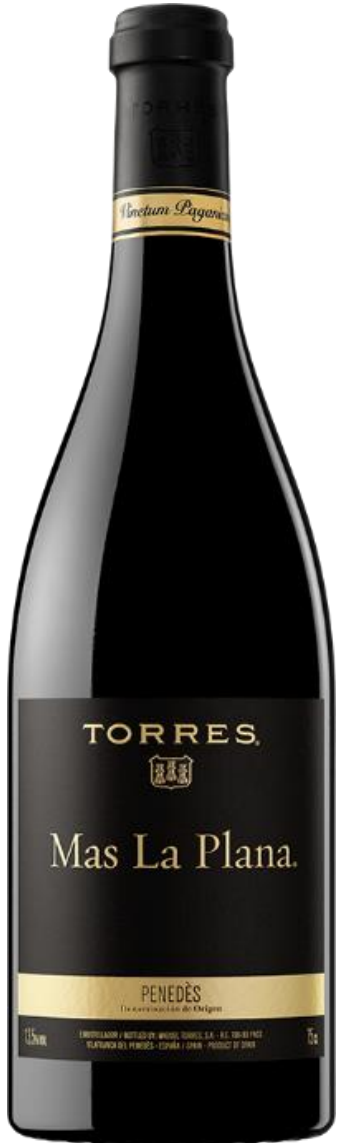
94

WINE ENTHUSIAST

DO: Penedès
Druer: Cabernet Sauvignon
Lagring: 18 mdr. på fransk egetræsfade

Noter
Karakteristisk intens aroma af frugt med noter af ristet brød, trøffel, hvid chokolade og krydderier. Fyldig med en god frugtstruktur samt modne tanniner, som antyder et fremragende lagringspotentiale.

Husets gennembrud kom ved Paris-smagningen i 1979, hvor Miguel Torres i en blindsmagning satte Gran Coronas Black Label (i dag Mas La Plana) op mod Château Latour 1970 - og vandt!



ROBERT PARKER:

Mas La Plana 2003	91 Point
Mas La Plana 2007	93 Point
Mas La Plana 2008	90 Point
Mas La Plana 2009	92 Point
Mas La Plana 2010	93 Point
Mas La Plana 2011	92 Point
Mas La Plana 2012	93 Point
Mas La Plana 2013	93+ Point
Mas La Plana 2015	93+ Point



Allerede lang tid før det internationale gennembrud havde Torres indført en stram bæredygtig politik. Gennem sit meget seriøse og trendskabende "Torres & Earth"-koncept fokuserer man på f.eks. vedvarende energi og miljøforskningsprojekter, og siden 2008 har Torres arbejdet målrettet mod en økologisk produktion. Alle Torres' marker dyrkes dog efter Sustainable Winegrowing metoden. Størst mulige miljøsyn tages, og brakmarker udlægges til kompensation for opdyrkede areal.



FAMILIA
TORRES
Desde  1870



Familia Torres' rødder i det catalanske Penedes-område nær Barcelona går helt tilbage til det 17. århundrede. Familien ejer vinmarker i Penedes, Conca de Barbera, Priorat og Costers de Serge. Torres er uden tvivl en af verdens mest kendte og eftertragtede vinproducenter.

 
HEREDEROS DEL
MARQUÉS DE RISCAL



Bodega Marqués de Riscal er et af de ældste vinhuse i Rioja-området og en af pionererne bag den såkaldte "klassiske" Rioja-stil. Vinhuset blev grundlagt i 1860 af Camilo Hurtado de Amézaga, marquis af Riscal og baron af Chirel.

De var en af de første vinproducenter i Rioja som begyndte at dyrke og lagre rødvin efter Bordeaux teknikker. I 1895 var de den første ikke-franske vingård, som modtog det præstige fyldte Diplôme de Honneur ved Bordeaux Exhibition.