

Torres

Torres Salmos est un vin rouge captivant de la DOQ Priorat , rendant hommage au patrimoine viticole ancien de la région, élaboré à partir de vignobles plantés sur des sols d'ardoise emblématiques.



Alcool :14,50 %

Composition: 40% Grenache, 40% Cariñena, 20% Syrah

Salmos 2021

Priorat, Espagne

Région et Vignobles

La **DOQ Priorat**, située en Catalogne, est l'une des régions viticoles les plus prestigieuses d'Espagne, caractérisée par ses vignobles en terrasses abruptes et ses sols uniques appelés **licorella**, riches en ardoise. Ces sols, formés pendant l'ère paléozoïque, sont peu profonds et bien drainés, ce qui pousse les vignes à développer des racines profondes. Cela favorise une concentration exceptionnelle des raisins et une minéralité distincte, signature des vins de la région.

Les vignobles dédiés à Salmos sont situés sur des pentes escarpées, bénéficiant d'un climat méditerranéen avec des journées chaudes et des nuits fraîches, offrant des conditions optimales pour la maturation des raisins. La **famille Torres** a commencé à planter des vignes dans le Priorat en **1996**, en hommage à l'héritage viticole des **moines chartreux**, qui ont introduit la culture de la vigne dans la région en **1095**.

Vinification

Ce millésime a été marqué par une saison de croissance relativement sèche, ponctuée de pluies occasionnelles qui ont soutenu un développement sain des vignes. Les températures étaient typiques de la région, avec des nuits légèrement plus fraîches, permettant une maturation lente et homogène des raisins.

Ce vin est élaboré à partir d'un assemblage de **Cariñena (Carignan)** et de **Garnacha (Grenache)**, deux cépages emblématiques du Priorat. La fermentation a eu lieu dans des **cuves en inox**, à température contrôlée, afin de préserver la fraîcheur et la pureté des fruits. Une **fermentation malolactique** a ensuite été réalisée dans des **barriques de chêne français** sur une période de **8 à 9 jours**, contribuant à la texture crémeuse et à la profondeur du vin.

L'élevage a été soigneusement géré pour renforcer la complexité tout en maintenant l'équilibre entre le fruit et le bois. Le vin a vieilli pendant **16 mois**, avec **70 % en barriques de chêne français**, dont 20 % de neuves, apportant des notes subtiles de vanille et d'épices. Les **30 % restants** ont été élevés dans de grands foudres en chêne français de 30 hectolitres, permettant une oxygénation douce et une intégration harmonieuse des saveurs. Le vin a été mis en bouteille en **février**, avec un temps supplémentaire pour se raffiner avant sa sortie.

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

FAMILIA TORRES
Desde 1870

Salmos 2021

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Rouge cerise profond avec une belle intensité et vivacité.
- **Arômes** : Bouquet complexe de **cassis**, **confiture de mûres**, et notes florales séduisantes, entrelacées avec des touches de **bois méditerranéen**, d' **eucalyptus**, et d'épices comme le **poivre blanc**.
- **Bouche** : Délicate mais riche, avec une structure tannique fine et une finale longue et élégante. Des couches de fruits noirs, d'épices et de nuances terreuses se déploient dans une harmonie parfaite.

Le Saviez-Vous ?

Le nom **Salmos**, signifiant « Psaumes », rend hommage aux **moines chartreux** qui ont introduit la viticulture dans le Priorat en **1095**. La famille Torres perpétue cet héritage, en produisant des vins qui reflètent la spiritualité et l'histoire de cette région emblématique.

Suggestions d'Accords Mets et Vins

- **Jarret d'agneau braisé au romarin** : Sublime les nuances terreuses et herbacées du vin.
- **Risotto aux champignons sauvages** : Complète la minéralité et la profondeur aromatique du vin.
- **Aubergines grillées au paprika fumé** : Met en valeur les notes épicées et fumées du vin.
- **Fromage Manchego affiné** : Équilibre la concentration fruitée et les tanins fins du vin.

91 Wine Spectator

Wine Spectator (WS) : 91 Points (2020)

An elegant red, with creamy-edged tannins providing supple definition for flavors of creamed cherry and baked plum, plus tobacco, paprika and vanilla accents. A subtle underpinning of fresh, loamy earth shows on the focused finish. Carignan, Grenache and Syrah. Drink now through 2030.

91 Robert Parker Wine Advocate

Robert Parker (RP) : 91 Points (2020)

The 2020 Salmos feels quite oaky, with medium concentration and fine tannins, some lightness and good ripeness. It was produced with a blend of 56% Cariñena and 44% Garnacha from the village of Porrera; 50% matured in 3,000-liter oak foudre and 50% in 300-liter barrels for 16 months. It was bottled in July 2023.

93 WineEnthusiast

Wine Enthusiast (WE) : 93 Points (2019)

Deep ruby-red in the glass, this wine has aromas of black cherry, butterscotch, and a hint of smoked bacon. A smoky notes transitions to the palate, joined by black-cherry, blackberry, violet, caramel, milk-chocolate, sage-leaf and lavender flavors. Opulent tannins ply the mouth and linger alongside a note of chocolate-covered-cherry. (MD)