

TORRES

Cuanto más cuidamos la tierra
mejor vino conseguimos



Viña Sol

Cada día el blanco más fresco

Descripción

Los racimos de Parellada, variedad de uva blanca tradicional, aportan su aroma frutal y fresco al Viña Sol.

Procedencia

En 1962, al finalizar los estudios de enología, Miguel A. Torres quiso aportar nuevos conocimientos a la familia. Así en una pequeña bodega en las montañas del Penedès, fermentó por primera vez uvas de Parellada a baja temperatura para lograr un vino más fresco y aromático: acababa de nacer el primer "Viña Sol".

Gastronomía

Excelente aperitivo y como acompañamiento de las brandadas de bacalao, ensaladas, quesos para untar, trucha, mariscos y pescados en general. Servir a 10°C.

Nota de cata

Se aprecian exquisitas notas frutales, exaltadas por finos matices especiados. Paladar suave, con fina estructura ácida, ampuloso y equilibrado. Destacan las notas afrutadas (manzana verde y piña madura) que se prolongan en un fondo de especias (hinojo) muy agradable.

Tipo de uva





Parellada

La más fina y delicada de las variedades tradicionales blancas de Cataluña.

[ver uva](#)

Premios recibidos

Anuario de El País (España) 2013: 85 puntos
Viña Sol 2011

Decanter Wine Awards (Reino Unido) 2012: Medalla de Plata
Viña Sol 2011

Wine Advocate (EEUU) 2011: 86 puntos
Viña Sol 2010

Peñín (España) 2011: 88 puntos
Viña Sol 2009

Peñín (España) 2010: 88 puntos
Viña Sol 2009

Peñín (España) 2010: 87 puntos
Viña Sol 2008

Peñín (España) 2009: 85 puntos
Viña Sol 2007