

‘가장 예술적인 아이코닉 브랜드, 토레스 하이메 I’

토레스 하이메 I

TORRES JAIME I



지역	스페인 > 카탈루냐 > 페네데스		
포도품종	파렐라다		
알코올	38%	용량	700ml
시음 적정 온도	16~18℃		
테이스팅 노트	깊고 풍부한 어두운 호박색. 코에서는 코코넛, 말린 과일과 향신료의 아로마와 함께 복합적이고 농축된 부케가 피어난다. 강렬하면서 부드러운 훌륭한 브랜드의 특징을 보여준다. 피니시에 이르면 벨벳의 여운을 남기며 오래도록 입 안에 머문다. Torres 10 브랜드를 만드는 파렐라다 증류액을 여러 해 동안 숙성시킨 후 블랜딩하는 솔레라 시스템으로 만들어지며, 최대 30년까지 숙성되어 블랜딩된다.		
페어링 TIP	붉은 육류 / 익힌 해산물 / 붉은 살 생선 / 흰 살 생선 / 부드러운 치즈 / 단단한 치즈 / 훈제/염장 음식 / 밀가루 음식 (피자, 파스타 외)		



제품설명



Jaime I는 모더니스트 예술에서 영감을 받아, 토레스 가문의 설립자 돈 하이메 토레스(Don Jaime Torres)에게 바치는 헌정작으로 탄생했다. 100% 파렐라다(Parellada) 품종으로 만들어지며, 전통적인 솔레라 숙성 방식을 통해 긴 시간 숙성되어 빈티지한 개성을 드러낸다. 특히 Reserve급 브랜드보다 훨씬 오래 숙성된 최고급 원액을 정교하게 블랜딩해 완성되었다.

수상내역



2017빈티지 인터내셔널 와인 앤 스피릿 컴피티션 IWSC Gold

와이너리



토레스 파밀리아 와이너리는 1870년 스페인 페네데스의 빌라프랑카 델 페네데스에서 설립되었지만, 그 뿌리는 16세기로 거슬러 올라간다. 다섯 세대를 이어오며 가족 와이너리의 정체성을 지켜왔고, 오늘날 우리의 와인은 전 세계적으로 높은 명성을 얻고 있다. 브랜드 비즈니스는 1928년부터 시작되었으며, 오랜 세월을 걸쳐 발전시켜 온 증류 기술과 솔레라 숙성 방식은 깊이 있는 풍미와 균형감을 만들어낸다. Drinks International 2022에서 3년 연속 전 세계 판매 1위 & 트렌드 1위 브랜드로 선정되는 영예를 안았으며, 오늘날 토레스 브랜드는 단순한 주정이 아닌, 전통과 혁신을 동시에 담아내는 스페인 가문의 상징으로 남아 있다.

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.
 ※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 뒤어서 보관하시기 바랍니다.