

TORRES®

Mercado

El brandy y los vinos de mesa son parte fundamental del mercado de bebidas alcohólicas en México. Ambas categorías amplifican día a día su importancia en el total de este segmento, el cual es, en la actualidad, uno de los más grandes en todo el país.

Bodegas Torres, con presencia en más de 150 países, reconoce en México a uno de sus principales mercados, ya que representa casi el 30% de las ventas totales de la compañía.

Desde hace más de 35 años, Bodegas Torres ha logrado sobresalir en México bajo la representación y distribución exclusiva de Bodegas La Negrita (BLN).

En México, en el ámbito de los vinos y licores, el tequila es el destilado más consumido, con 42% de participación de mercado, seguido por el brandy, con 17%, y el ron, con 14%. En el sector de brandies, Torres es el líder absoluto en el entorno nacional.

Historia

La cronología de la familia Torres destaca el esfuerzo y el éxito, porque a lo largo de su largo trayecto ha retado sin concesiones a las convenciones para redefinir los estándares de la industria en todo el globo.

Miguel Torres Carbó heredó de su padre el amor por la empresa familiar, por el trabajo y por el vino. Su sello personal ha sido un continuo desafío a lo establecido. Por eso, a lo largo de su desempeño, él introdujo infinidad de tipos de vinos y brandies selectos, y fincó los cimientos de una gran historia de éxito que no ha dejado de prosperar hasta la fecha.



A finales de 1939, Torres Carbó emprendió un viaje de expansión comercial por las Américas, y visitó Cuba, Venezuela, México, Panamá, Estados Unidos y Canadá; donde estableció filiales para cumplir el sueño de la Bodega Torres: dar a conocer la marca Torres en todo el mundo.

En la actualidad, Torres es la Bodega líder en el sector de vino y brandies de primera calidad; además, es líder en el diseño y en la comunicación de la cultura del brandy y del vino. La firma se ha empeñado por el bienestar de su gente, por el progreso eficaz de la sociedad y por la preservación del entorno.

Producto

Luego de una opípara comida llega la pausa de la sobremesa, donde anidan los recuerdos y la conversación desemboca en el humor y en las buenas ideas; es la restauración del cuerpo y el alma, es el momento del brandy. Es el tiempo de gozar de una

bebida sensual, reposada, generosa.

Los brandies Torres han sido destilados de los mejores y más aptos vinos blancos. Son caldos que han envejecido con arte y paciencia en una olorosa madera de roble, hasta convertirse en una caricia para los sentidos. Por ello, los brandies Torres son famosos en el mundo entero.

La bebida se distingue de otras por el uso de variedades de uva propias de la región de Cataluña y por el empleo de roble francés, al estilo de Cognac, lo que aporta un matiz diferente en los aromas y sabores que caracterizan a nuestros Brandies más añejos.

TORRES 5. “El iniciador del sueño”. El brandy primogénito de Bodegas Torres es el Torres 5. Con este brandy se materializa el sueño de Joan Torres Cassals de elaborar una bebida de la más alta calidad, que fue, por cierto, la inspiración para el desarrollo de



nuevos productos de calidad mundial que innovaron y que rompieron con los estereotipos establecidos por los Brandies de Jerez.

TORRES 10. “El Brandy Gran Reserva más vendido del mundo”. En 1946, Miguel Torres Carbó decide elaborar la segunda generación de brandies de la bodega, de ese modo nace Torres 10. Añejado en soleras que ostentan como promedio 10 años, le otorgan a este brandy un sabor inconfundible y lo convierten en el favorito del consumidor. Eso lo posiciona en todo el mundo.

La elaboración de este brandy se realiza de forma tradicional, mediante soleras, un método que activa la crianza y consigue dar al brandy su carácter añejo representativo. Las barricas de roble americano desempeñan una labor insustituible, obteniéndose así un brandy de gran calidad.

Si se conserva en buenas condiciones, este brandy, como ocurre con otros Torres, mantiene y mejora sus características con el paso de los años.

Brandy Torres 20. “Herencia que desafía lo establecido”. Para honrar la innovación como uno de los valores más apreciados por la familia Torres, Miguel A. Torres creó un Brandy que desafió todo lo establecido, lo que llevó a los clásicos brandies a otro nivel, ya que superó, inclusive, a los mejores coñacs del mundo.

20 años de envejecimiento, más la doble destilación en alambique de cobre, seguida de una selección de las

porciones más finas y aromáticas del destilado, y la crianza en barricas de roble Limousin..., son algunos de los secretos que guarda este producto.

Brandy Jaime I. “El espíritu del creador”. En honor al fundador de la bodega: “Don Jaime Torres Vendrell”, y a su legado, Torres crea Jaime I, un Brandy de añeja nobleza que logra revivir el espíritu del creador de un sueño que se ha convertido en realidad.

Para enmarcar la grandeza del fundador de Bodegas Torres y conservar el extraordinario líquido de Jaime I, se diseñó una botella inspirada en La Pedrera, de Antoni Gaudí, lo que dió como resultado una verdadera obra de arte.

El Brandy Jaime I es una joya excepcional; es sedoso, ennoblecido por el aroma limpio de las holandas más finas procedentes de vinos blancos de las variedades Parellada y Folle Blanche, varias veces destiladas en alambiques de cobre y fruto de una larga crianza, procede de un assemblage en las mejores barricas de roble americano, de brandies superañejos, más viejos que los utilizados normalmente en los VSOP más cotizados del mundo.

El brandy Torres Jaime I, se destila varias veces en alambique de cobre, es complejo y majestuoso, con un final persistente en el que aparecen finas notas del mediterráneo.

Logros

-Evento *San Francisco World Awards 2015*.

- Jaime I: Mejor Brandy Español, Doble Medalla de Oro.
- Torres 20: Medalla de Oro.
- Torres 10: Doble Medalla de Oro.

-Evento *World Brandy Awards 2015*.

- Jaime I: Mejor Brandy del Mundo.
- Torres 20: Medalla de Oro.
- Torres 15: Medalla de Oro.

-Torres 20: Mejor brandy del mundo en el *Wine & Spirit Competition* (1997 y 2006).

-La bodega europea más admirada del mundo, dentro del listado *World's Most Admired Wine Brands*, de *Drinks International*, por tercer año consecutivo (2011, 2012 y 2013).

-*Most Innovative Visitor Experience*, por segundo año consecutivo, de la revista *Drinks International* (2012 y 2013).

-*Green Company of the Year*, de *Drinks Business* (2010).

TORRES

LA COLECCIÓN DE BRANDIES ARTESANALES DE CALIDAD SUPERIOR; QUE OFRECEN UNA EXPERIENCIA DE SABOR PLACENTERA Y BIEN DEFINIDA, PARA COMPARTIR EN LOS MOMENTOS MEMORABLES Y TRASCENDENTES DE LA VIDA.

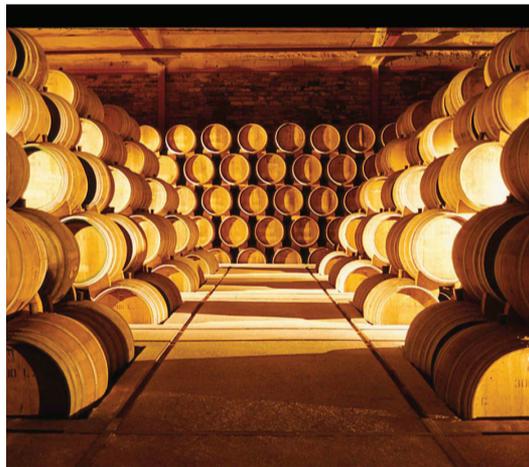
EVITE EL EXCESO 143300201A0521

Desarrollos Recientes

TORRES 15. “The next level Brandy”. El mercado mexicano es la punta de partida para el lanzamiento mundial de Torres 15, producto que nace como un homenaje a la figura de Miguel Torres Carbó, tercera generación de la familia Torres.

Este nuevo integrante de la Familia Torres nace de un ambicioso proyecto que tiene el propósito de seguir revolucionando el mercado de vinos y licores en México, para ofrecer al consumidor nuevas propuestas en una industria en donde hay poca innovación y donde no abundan las noticias. También busca fortalecer el portafolio de Brandies Torres como la marca más vendida en México.

De esta manera, Torres 15 se presenta como un producto superior que procura ir de la mano con su consumidor actual, evolucionando a la par de éste. Sus características lo colocan como un brandy de gran calidad, que, si se prefiere, puede disfrutarse mezclado con agua mineral y un twist de limón amarillo (eureka) presentado en un vaso old fashion.



Promoción

Brandy Torres ha tenido a lo largo de los años notables campañas publicitarias y de promoción, las cuales han buscado conectar con sus consumidores actuales y con los potenciales.

Por lo común, las campañas de Torres 10 van dirigidas al segmento joven, que creció y vivió sus mejores momentos al lado de este prestigioso brandy.

La propuesta de comunicación de la marca busca reconectar a su público a través de valores que identifican a las personas más allá del éxito profesional o económico, resaltando la importancia de los amigos, la familia, los recuerdos y los grandes momentos que lo hacen a uno ser lo que es.

Torres se ha distinguido siempre por idear campañas innovadoras, alejadas de los estereotipos de consumo (que abundan en la categoría), y busca mantener ante sus consumidores esa presencia fresca y propositiva con su nueva campaña.

Valores

Dedicada desde hace varias generaciones al cultivo de la vid y a la cultura del vino, la familia Torres enlista entre sus prioridades el respeto por la naturaleza. Con ello contribuye al bienestar de los colaboradores y de las comunidades en general, así como al progreso eficaz de la sociedad y la preservación del entorno.

Por lo mismo, la firma practica una viticultura integrada, en la que depura todas las aguas residuales y participa de forma activa en la conservación y replantación de bosques regionales, así como en la preservación del águila perdicera, en España, y del cóndor andino, en Chile.

Por su parte, Marimar Torres, luego de conseguir para sus viñedos de California la certificación orgánica, se ha acercado a la agricultura biodinámica, con la que lleva a cabo una serie de acciones que tienen como objetivo conseguir una productividad sostenible del viñedo mediante la utilización de los recursos propios de su ecosistema.

Para paliar los efectos del cambio climático, la firma invierte en energías renovables y estudia el aprovechamiento de la biomasa de la viña y de los bosques.



torresmexico.com.mx

Cosas que usted no sabía sobre Brandy Torres

•Es el brandy español más vendido en el mundo.

•Se elabora a partir de las variedades Macabeo, Xarel-lo y Parellada, uvas catalanas especialmente seleccionadas, de las que se obtiene un vino blanco con una acidez bien marcada.

•La producción de Brandy Torres es exclusivamente artesanal, pues aún con el tiempo que ya tiene en el mercado, cuenta con unos cuantos alambiques de cobre para la elaboración del producto.

•Se necesitan 9 litros de vino para obtener 1 litro de Brandy Torres.