

'Reserva del Mamut, 1985', el brandi més exclusiu de Torres



'Reserva del Mamut, 1985' és un brandi amb una edició molt limitada de 999 ampolles úniques, numerades i acabades a mà que s'ha elaborat amb la varietat del raïm parellada i envellit durant més de 30 anys en roure francès.

"Reserva del Mamut és una joia del mestratge de la destil·lació i del temps". Així defineix **Miquel Torres Maczassek**, cinquena generació de la **Família Torres**, el brandi més exclusiu que ha elaborat el celler des que es va iniciar en l'art de la destil·lació el 1928. És un brandi per a col·leccionistes del que es produiran únicament 999 ampolles, elaborades de manera artesanal amb acabats en or i numerades a mà.

Aquest selecte brandi, dotat de caràcter i elegància, hereta el mestratge gairebé centenari de la Família Torres en la elaboració de destil·lats que va iniciar **Juan Torres Casals**, segona generació, i expressa la cerca tenaç de la perfecció. La seva singularitat radica en el llarg envelliment de més de trenta anys en roure *Limousin* francès i en l'elaboració a partir d'una selecció dels millors destil·lats de parellada, varietat típica del Penedès que es caracteritza per la seva finesa, d'una sola anyada, la del 1985. S'ha elaborat de manera artesanal, mitjançant un delicat procés de doble destil·lació en alambins de coure, que captura l'essència del raïm.

Reserva del Mamut és l'obra mestra de **Matías Llobet**, mestre destil·lador del celler de la Família Torres, per a qui els secrets d'un bon brandi són la matèria prima i el temps. "Després ja hi haurà petits matisos que conformaran la seva personalitat, però les bases són el raïm i el temps. El que requereix el brandi és molta cura i dedicació per arribar a l'excel·lència", senyala **Llobet**.



Matías Llobet, mestre destil·lador del celler de la Família Torres Foto: Cedida

El 1985, coincidint amb la seva incorporació al celler de la Família Torres, es va apartar una petita reserva dels millors brandis de parellada d'aquell any, només tres bótes, que es van guardar al celler d'envelliment de Vilafranca del Penedès, un lloc que per la seva antiguitat i dimensions es coneix amb el nom de El Mamut. Durant els següents trenta anys, **Matías Llobet** les ha observat, mimat i tastat, per veure com evolucionaven amb el temps.

*"Amb el pas dels anys, s'estableix una relació especial entre el mestre destil·lador i el destil·lat, es crea un diàleg i una connexió que és difícil d'explicar", comenta **Matías Llobet**. I afegeix: "Aquest és el moment més emocionant de la meua carrera: treure a la llum aquesta petita reserva del primer brandi que vaig elaborar i al que he dedicat tota la meua vida com a mestre destil·lador perquè altres persones puguin gaudir-lo".*

D'un color ambre preciós, *Reserva del Mamut* mostra una aroma intensa de gran riquesa, que convida a recrear-s'hi amb deteniment, per apreciar tota la seva magnitud abans de passar a la degustació en boca. Es perceben notes rànries aromatitzades i enriquides per la seva prolongada maduració, a més d'elegants notes florals i suaus matisos d'infusió i espècies. És un brandi gras i ampul·lós, que impressiona per la seva persistència i el seu equilibri en boca.

L'exclusivitat d'aquest brandi es transmet també a través de la seva sofisticada presentació: una ampolla de vidre feta a mà, amb detalls en or i un tap de fusta de roure *Limousin*. Cadascuna de les 999 ampolles està numerada a mà pel mestre destil·lador, **Matías Llobet**. El luxós estoig, també de roure, conté en el seu interior un llibre que desvetlla els secrets de l'elaboració d'aquest brandi per a col·leccionistes.



Reserva del Mamut, 1985. Brandi edició limitada de Torres. Foto: Cedida