

## Leyenda de una herencia

# GRANS MURALLES

2017

**DO:** Conca de Barberà

**Varietades:** Garnacha, cariñena, querol, monastrell y garró

**Época de vendimia:** Del 9 de septiembre al 6 de octubre (según variedad)

**Elaboración:**

**Tiempo de maceración:** 12-18 días

**Tipo de fermentación:** En depósitos pequeños de acero inoxidable a una temperatura de 24°C con extracción lenta

**Tiempo de fermentación:** 12 días

**Temperatura de fermentación:** 24°C

**Crianza:** Durante 18 meses en barricas de roble nuevo francés (Tronçais de grano fino, 65% nuevo)

**Fecha de embotellado:** Julio de 2019

**Datos técnicos:**

**Grado alcohólico:** 14,5% vol.

**pH:** 3,45

**Acidez total:** 5,88 g/L (á. tartárico)

**Azúcares residuales:** 0,5 g/L - Datos internos -

**Información sobre alérgenos:** Contiene sulfitos

**Conservado en buenas condiciones mantendrá su potencial dentro de los próximos:** 10-15 años.

**De esta añada se han producido las siguientes botellas:**

**Standard (75 cl):** 6.300

**Magnum (150 cl):** 202

**Jeroboam (300 cl):** 20

**Comentarios cosecha:**

2017 fue un año seco en general, especialmente durante el ciclo vegetativo. Las temperaturas estuvieron dentro de la normalidad, pero se puede destacar un ciclo vegetativo cálido, que acabó con un período de maduración de la uva más fresco de lo habitual.

**Premios:**

- Cosecha 2017: 95 puntos, Peñín 2022
- Cosecha 2017: 97 puntos, Decanter Wine Awards 2021
- Cosecha 2017: 94 puntos, JamesSuckling.com 2021
- Cosecha 2016: 98 puntos, Grupo Gourmets 2021
- Cosecha 2016: 98 puntos, Semana Vitivinícola 2021
- Cosecha 2016: 98 puntos, Vivir el vino 365 vinos al año 2021
- Cosecha 2016: 97 puntos, Proensa 2021
- Cosecha 2016: 94 puntos, 100% Blind Tasted - Andreas Larsson 2021
- Cosecha 2016: 94 puntos, Wine Enthusiast 2021
- Cosecha 2016: 94 puntos, Wine Spectator 2021



*Antología.*  
**MIGUEL TORRES**  
*Desde 1878*





**Año de plantación de las vides:** 1990-1996

**Superficie:** 32 ha/79 acres

**Elevación:** 445 - 470 m

**Pendiente:** 0-10%

**Orientación:** N - NE - NW

**Rendimiento:** 4.000 - 5.000 Kg/ha

**Suelo:**

Suelos profundos y pedregosos formados por capas de gravas de pizarras y granitos paleozoicos. Drenaje rápido y una capacidad de retención de agua baja. La riqueza mineral y la limitación en la alimentación hídrica, favorecen la producción de vinos de gran tipicidad, concentrados y de gran calidad.

**Pluviometría:**

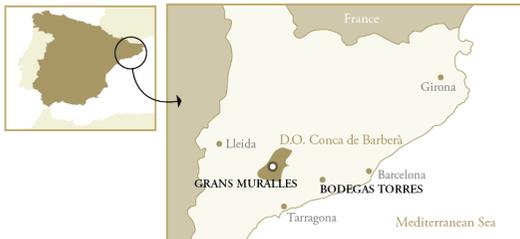
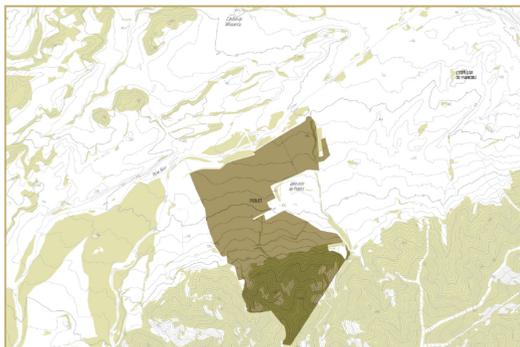
Media anual (histórico): 637 mm

Total anual (añada actual): 430 mm

**Temperatura:**

Media anual (histórico): 14,2°C

Media anual (añada actual): 14,1°C



**Finca de procedencia:** Grans Muralles

**Localización:** Poblet, Conca de Barberà

**Historia:** Este vino Prestige debe su nombre a las murallas que protegían el monasterio de Poblet de las guerras y los mercenarios. La identidad inconfundible de Grans Muralles se encuentra en los pedregosos suelos de pizarra (Licorella), pero también en las variedades que lo integran. Tras un siglo de la plaga de la filoxera, la Familia Torres consiguió recuperar variedades autóctonas extinguidas como la garró y la querol utilizando modernas técnicas de viticultura. Estas variedades unidas a la garnacha tinta, la cariñena y la monastrell conforman el espíritu de este vino único que refleja tantos siglos de tradición vitícola de nuestro país.