

Leyenda de una herencia

RESERVA REAL

2017

DO: Penedès

Varietades: Cabernet sauvignon, merlot y cabernet franc

Época de vendimia:

Cabernet sauvignon: A partir del 22 de septiembre

Merlot: A partir del 16 de septiembre

Cabernet franc: A partir del 23 de septiembre

Elaboración:

Tiempo de maceración: entre 15-20 días

Tiempo de fermentación: 7 días

Temperatura de fermentación: 26°C

Crianza: Durante 18 meses en barricas nuevas de roble francés

Datos técnicos:

Grado alcohólico: 14,5% vol.

pH: 3,45

Acidez total: 5,4 g/L (á. tartárico)

Azúcares residuales: 0,4 g/L - Datos internos -

Información sobre alérgenos: Contiene sulfitos

Conservado en buenas condiciones mantendrá su potencial dentro de los próximos: Gracias a la gran calidad de sus taninos, envejecerá con excelencia durante los próximos 15-20 años.

De esta añada se han producido las siguientes botellas:

Borgoñesa (75 cl): 4.288

Magnum (150 cl): 236

Jeroboam (300 cl): 34

Comentarios cosecha:

Globalmente, el año 2017 presentó temperaturas normales. El ciclo vegetativo también fue normal, pero con un período de floración muy cálido (casi 2°C más de promedio) y un período de maduración de las uvas más fresco de lo habitual.

Respecto a las precipitaciones, 2017 se puede considerar un año seco (casi 40% menos de lluvias respecto el promedio). El ciclo vegetativo fue especialmente seco (un 50% menos) y también el período de maduración de la uva (un 60% menos).

Premios:

- Cosecha 2017: 95 puntos, Decanter Wine Awards 2021
- Cosecha 2017: 94 puntos, JamesSuckling.com 2021
- Cosecha 2016: 95 puntos, Peñín 2022
- Cosecha 2016: 99 puntos, Proensa 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: 95 puntos, VINOUS - Joshua Reynolds 2021
- Cosecha 2016: 94 puntos, 100% Blind Tasted - Andreas Larsson 2021
- Cosecha 2016: 93 puntos, Wine Spectator 2021



Antología.
MIGUEL TORRES
Desde 1878





Año de plantación de las vides: 1981

Superficie: 4 ha (10 acres)

Elevación: 365 m

Pendiente: 5-10%

Orientación: E

Rendimiento: 4.034 Kg/ha

Suelo:

Suelos desarrollados a partir de pizarras del siluriense (paleozoico), únicos en toda la región del Penedès, que se caracterizan por ser poco profundos y pedregosos, de color oscuro y con un drenaje rápido. El carácter mineral de este suelo provoca unas condiciones muy particulares para el desarrollo del Cabernet y Merlot.

Pluviometría:

Media anual (histórico): 539 mm

Total anual (añada actual): 332 mm

Temperatura:

Media anual (histórico): 15,1 °C

Media anual (añada actual): 14,9°C



Finca de procedencia: Les Arnes

Localización: Mediona, Alt Penedès

Historia: Reserva Real nació tras la visita de su majestad el Rey emérito Juan Carlos I a nuestras bodegas el año 1995, y se trata de uno de los vinos más exclusivos y de producción limitada en España. Se obtiene de las mejores uvas de cabernet sauvignon, cabernet franc y merlot de nuestra pequeña viña Les Arnes.

