

Clos Ancestral

PROJECTE DE RECUPERACIÓ
DE VARIETALS AUTÒCTONS ANCESTRALS

COSECHA: 2019

TIPO DE VINO: Vino tinto ecológico

DO: Penedès

VARIETADES: Tempranillo, Garnacha y Moneu

ELABORACIÓN

Tiempo de maceración: 5 días

Tipo de fermentación: En depósitos de acero inoxidable bajo control de temperatura. Fermentación maloláctica en inoxidable y en barrica de segundo uso

Tiempo de fermentación: 10 días

Temperatura de fermentación: 25°C

Crianza: Aproximadamente un 50% del vino en barrica de segundo uso durante 10 meses, el resto en acero inoxidable. La variedad Moneu realiza una parte de la crianza en tinajas y ánforas

DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 14% vol.

pH: 3,58 g/L

Acidez total: 4,9 g/L (á. tartárico)

Azúcares residuales: 0,5 g/L

Información sobre alérgenos: Contiene sulfitos

Conservado en buenas condiciones mantendrá su potencial dentro de los próximos: 5 años

FORMATOS DISPONIBLES

75 cl

NOTA DE CATA

Color granate, con reflejos cereza. Fragante, con deliciosos aromas florales (rosa silvestre) y frutales (frambuesa). Ligero y suave, con textura sensual, sedosa y amable. Más ágil y seductor que poderoso, y su delicadeza le aporta una distinción inusual y mucha personalidad. Un vino tinto para paladares muy refinados.

GASTRONOMÍA

La fineza y versatilidad de este vino permite maridarlos con una variedad de quesos semi-curados y embutidos, con recetas de carnes magras -cortes como el solomillo o el redondo- y pescados con salsas a base de crema o mantequilla. También platos de arroz como la paella de montaña o risotto ai funghi. Temperatura de servicio ideal: 14 a 16°C

LEGADO

Hace más de 2.000 años que existe la viticultura en torno al Castell de la Bleda, en el corazón del Penedès, tierra de origen de Familia Torres. Se han encontrado vestigios íberos, romanos, medievales y de justo antes de la filoxera.

Desde principios de los años 80, trabajamos en la recuperación de variedades ancestrales para contribuir a recuperar el patrimonio vitícola de Catalunya y buscar soluciones frente al cambio climático. Con el tiempo, hemos constatado que algunas de ellas, además de mostrar un gran potencial enológico, son extremadamente resistentes a las altas temperaturas y a la sequía. Es el caso de la moneu, una variedad ancestral originaria del Penedès, que reintroducimos plantándola en la finca del Castell de la Bleda y ahora incorporamos, con especial emoción, al cupaje de Clos Ancestral.



Clos Ancestral

PROJECTE DE RECUPERACIÓ
DE VARIETALS AUTÒCTONS ANCESTRALS

TERROIR

Suelo

Los suelos donde se cultiva la variedad Moneu son profundos, de textura franca y de color pardo-amarillento. Pobre en materia orgánica y con elevado contenido de carbonato cálcico. Las variedades Tempranillo y Garnacha se cultivan en suelos de tipo arcillo-calcáreo.

Meteorología

En la zona del Penedès el 2019 fue un año seco, con dos períodos destacados, uno en el mes de mayo y otro a finales de año, donde se concentraron la mayor parte de las lluvias. Por otro lado, fue un año de temperaturas normales aunque las temperaturas durante el verano fueron más elevadas, destacando la ola de calor que se vivió a finales de junio.

Pluviometría

Total anual (añada actual): 399,4 mm

Temperatura

Media anual (añada actual): 15,1°C

PREMIOS

· 92 puntos, JamesSuckling.com 2021 (Hong Kong)