

VARIETAT RECUPERADA nº 23

forcada

2017

DO: Penedès

Variedad: Forcada

Época de vendimia: A partir de finales de septiembre

Elaboración:

Tipo de fermentación: En depósitos de acero inoxidable bajo control de temperatura

Tiempo de fermentación: 10 días

Temperatura de fermentación: 15-16°C

Crianza: 6% en barrica nueva durante 3 meses, 17% en barrica usada durante 3 meses y crianza sobre lías en depósito

Fecha de embotellado: Mayo de 2018

Datos técnicos:

Grado alcohólico: 13% vol.

pH: 2,92

Acidez total: 6,65 g/L (á. tartárico)

Azúcares residuales: 1 g/L - Datos internos -

Información sobre alérgenos: Contiene sulfitos

Conservado en buenas condiciones mantendrá su potencial dentro de los próximos: 6-8 años

De esta añada se han producido las siguientes botellas:

Standard (75 cl): 3.696

Magnum (150 cl): 34

Comentarios cosecha:

Vendimia precoz debido a las temperaturas altas desde final de primavera al inicio de verano, que en general fue cálido pero con un final de temperaturas más suaves, lo que provocó, junto con el buen estado sanitario de la uva, una maduración óptima.

Premios:

· Cosecha 2019: 90 puntos, JamesSuckling.com 2021

· Cosecha 2016: 91 puntos, VINOUS - Joshua Reynolds 2021

FAMILIA
TORRES
Desde  1870





Año de plantación de las vides: Reinjertadas en 2014

Superficie: 2,8 Has.

Elevación: 510 m

Pendiente: 6%

Orientación: Norte

Rendimiento: 4.500 Kg/ha.

Suelo:

Suelos arcillo-calcáreos profundos, de color rojizo, con un drenaje moderado y una capacidad de retención de agua alta, que permiten el desarrollo de la máxima expresión aromática de los vinos blancos. Formados a partir de arcillas del Eoceno (terciario).

Pluviometría:

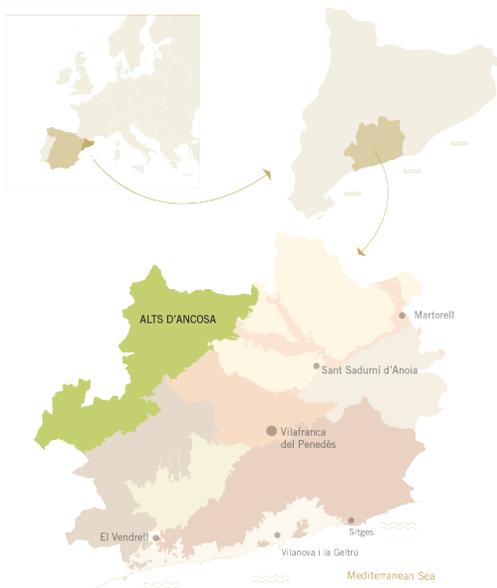
Media anual (histórico): 535,5 mm

Total anual (añada actual): 420,7 mm

Temperatura:

Media anual (histórico): 13,4°C

Media anual (añada actual): 13,2°C



Localización: Alts d'Ancosa, Penedès

Historia: Desde hace más de 30 años, la Familia Torres está comprometida en un proyecto de gran envergadura, recuperar las variedades ancestrales, que se consideraban desaparecidas por la filoxera durante el siglo XIX.

Recuperando la tradición vitivinícola de Cataluña, la quinta generación de Familia Torres mira al futuro, buscando la autenticidad y creando vinos excepcionales, realmente especiales por su singularidad.

Forcada es la primera variedad de esta colección. Una uva blanca encontrada en la zona de Ripollès, plantada en el Alt Penedès. Esta variedad sorprende por su intensidad aromática y su frescura.