

Leyenda de una herencia

GRANS MURALLES

2016

DO: Conca de Barberà

Varietats: Garnatxa, cariñena, querol, monastrell i garró

Època de verema: Del 10 de setembre al 16 d'octubre (segons varietat)

Elaboració:

Temps de maceració: 12-18 dies

Tipus de fermentació: En dipòsits petits d'acer inoxidable a una temperatura de 24°C amb extracció lenta

Temps de fermentació alcohòlica: 12 dies

Temperatura de fermentació: 24°C

Criança: Durant 18 mesos en botes de roure nou francès (Tronçais de gra fi, 65% nou)

Embotellat: Febrer del 2019

Dades tècniques:

Grau alcohòlic: 14,5% vol.

pH: 3,50

Acidesa total: 5,76 g/L (à. tartàric)

Sucres residuals: 0,4 g/L - Dades internes -

Informació sobre al·lèrgens: Conté sulfit

Conservat en bones condicions mantindrà el seu potencial en els propers: 10-15 anys

D'aquesta anyada s'han produït les següents ampelles:

Standard (75 cl): 7.428

Magnum (150 cl): 285

Jerofoam (300 cl): 31

Comentaris anyada:

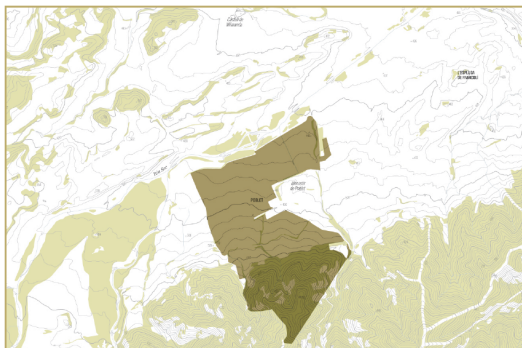
En general, durant el 2016 les precipitacions van estar per sobre del que és habitual, per la qual cosa va ser un any més humit del normal. Pel que fa a les temperatures, durant el cicle vegetatiu

Premis:

- Collita 2017: 97 punts, Decanter Wine Awards 2021
- Collita 2017: 94 punts, 100% Blind Tasted - Andreas Larsson 2021
- Collita 2017: 94 punts, JamesSuckling.com 2021
- Collita 2016: 94 punts, 100% Blind Tasted - Andreas Larsson 2021
- Collita 2016: 94 punts, Wine Enthusiast 2021
- Collita 2016: 94 punts, Wine Spectator 2021
- Collita 2016: 92 punts, VINOUS - Joshua Reynolds 2021
- Collita 2016: 95 punts, Decanter 2020
- Collita 2016: 90 punts, JamesSuckling.com 2020
- Collita 2015: 95 punts, Decanter 2019


Antologia.
MIGUEL TORRES
Desde 1678





Finca de procedència: Grans Muralles

Localització: Poblet, Conca de Barberà

Història: Aquest vi premium deu el seu nom a les muralles que protegien el monestir de Poblet de les guerres i els mercenaris. La identitat inconfusible de Grans Muralles es troba en els pedregosos sòls de pissarra (Licorella), però també en les varietats que l'integren. Després d'un segle de la plaga de la fil·loxera, la Família Torres va aconseguir recuperar varietats autòctones extingides com la garró i la querol utilitzant modernes tècniques de viticultura. Aquestes varietats unides a la garnatxa negra, la carinyena i la monastrell conformen l'esperit d'aquest vi únic.

Any de plantació de les vinyes: 1990-1996

Superfície: 32 ha/79 acres

Elevació: 445 - 470 m

Pendent: 0-10%

Orientació: N - NE - NW

Rendiment: 4.000 - 5.000 Kg/ha

Sòl:

Sòls profunds i pedregosos formats per capes de graves de pissarres i granits paleozoics. Drenatge ràpid i una capacitat de retenció d'aigua baixa. La riquesa mineral i la limitació en l'alimentació hídrica, afavoreixen la producció de vins de gran tipicitat, concentrats i de gran qualitat.

Pluviometria:

Mitjana anual (històric): 637 mm

Total anual (anyada actual): 540 mm

Temperatura:

Mitjana anual (històric): 14,2°C

Mitjana anual (anyada actual): 13,9°C