

Leyenda de una herencia

GRANS MURALLES

2017

DO: Conca de Barberà

Varietats: Garnacha, carinyena, querol, monastrell i garró

Època de verema: Del 9 de setembre al 6 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: Juliol de 2019

Dades tècniques:

Grau alcohòlic: 14,5% vol.

pH: 3,45

Acidesa total: 5,88 g/L (à. tartàric)

Sucres residuals: 0,5 g/L - Dades internes -

Informació sobre al·lèrgens: Conté sulfits

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

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

Standard (75 cl): 6.300

Magnum (150 cl): 202

Jeroboam (300 cl): 20

Comentaris anyada:

El 2017 va ser un any sec en general, especialment durant el cicle vegetatiu. Les temperatures van estar dins de la normalitat, però es pot destacar un cicle vegetatiu càlid, que va acabar amb un període de maduració del raïm més fresc del que és habitual.

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 Raynolds 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: 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.

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): 430 mm

Temperatura:

Mitjana anual (històric): 14,2°C

Mitjana anual (anyada actual): 14,1°C