

Leyenda de una herencia

Milmanda

2018

DO: Conca de Barberà

Variedad: Chardonnay

Época de vendimia: A partir del 14 de septiembre

Elaboración:

Tipo de fermentación: En barrica (100%) y posterior fermentación maloláctica parcial (20%).

Tiempo de fermentación alcohólica: 2-3 semanas

Temperatura de fermentación: 16°C

Crianza: Envejece durante 4-6 meses en barricas de 300 litros, con un 80% de roble nuevo francés. Posteriormente tiene una crianza de 10 meses sobre lías en depósito.

Fecha de embotellado: Diciembre de 2019

Datos técnicos:

Grado alcohólico: 13,5% vol.

pH: 3,1

Acidez total: 6,3 g/L (á. tartárico)

Azúcares residuales: 1,2 g/L - Datos internos -

Información sobre alérgenos: Contiene sulfitos

Conservado en buenas condiciones mantendrá su potencial dentro de los próximos: 4-6 años

De esta añada se han producido las siguientes botellas:

Borgoñesa (75 cl): 18.813

Magnum (150 cl): 171

Jeroboam (300 cl): 15

Comentarios cosecha:

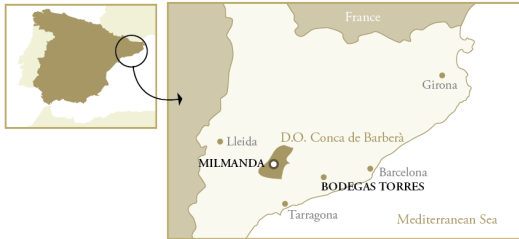
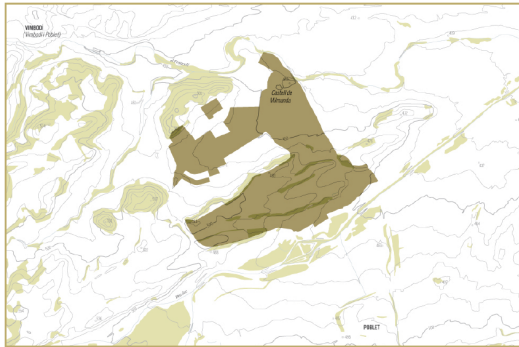
La vendimia 2018 estuvo marcada por un importante retraso, respecto a otros años, debido a una primavera y verano con temperaturas suaves. Tras una primavera fresca y lluviosa, el verano fue suave con un final de maduración fresco y húmedo. La maduración fue lenta y regular y la uva fue recolectada en su estado óptimo de maduración y buen estado sanitario. Buena añada en general para el Chardonnay de la Conca de Barberà.

Premios:

- Cosecha 2018: 98 puntos, Grupo Gourmets 2022
- Cosecha 2018: 97 puntos, Vivir el vino 365 vinos al año 2022
- Cosecha 2018: 95 puntos, Proensa 2022
- Cosecha 2018: 94 puntos, Peñín 2022
- Cosecha 2018: 95 puntos, JamesSuckling.com 2021
- Cosecha 2018: 92 puntos, 100% Blind Tasted - Andreas Larsson 2021
- Cosecha 2017: 97 puntos, Grupo Gourmets 2021
- Cosecha 2017: 93 puntos, VINOUS - Joshua Reynolds 2021
- Cosecha 2017: 92 puntos, 100% Blind Tasted - Andreas Larsson 2021
- Cosecha 2017: 91 puntos, The global Masters 2021


Antología.
MIGUEL TORRES
Desde 1678





Finca de procedencia: Milmanda

Localización: Conca de Barberà

Historia: Mil años de historia.

Milmanda formaba parte de una ruta de castillos medievales que daban cobijo a los cristianos en tiempos de reconquista. Con el siglo XII llega la paz a estas tierras y con ello se reinicia el cultivo de la vid. Al pie de este castillo la Familia Torres cultiva hoy la variedad chardonnay que da vida a este exclusivo vino.

Año de plantación de las vides: 1980

Superficie: 15 ha/ 37 acres

Elevación: 500 m

Pendiente: 0-5%

Orientación: NE

Rendimiento: 6.230 Kg/ha. Selección manual de los racimos

Suelo:

Suelos arcillo-calcáreos profundos, ricos en limos, con un drenaje moderado y una capacidad de retención de agua muy alta, que favorecen un crecimiento vegetativo equilibrado en chardonnay y da unos vinos de carácter varietal muy aptos para la crianza. Formados a partir de margas rojizas de origen oligocénico.

Pluviometría:

Media anual (histórico): 587 mm

Total anual (añada actual): 843 mm

Temperatura:

Media anual (histórico): 13,9°C

Media anual (añada actual): 14,2°C