

Leyenda de una herencia

RESERVA REAL

2017

DO: Penedès

Varietats: Cabernet sauvignon, merlot i cabernet franc

Època de verema:

Cabernet sauvignon: A partir del 22 de setembre

Merlot: A partir del 16 de setembre

Cabernet franc: A partir del 23 de setembre

Elaboració:

Temps de maceració: entre 15-20 dies

Temps de fermentació alcohòlica: 7 dies

Temperatura de fermentació: 26°C

Criança: Durant 18 mesos en botes noves de roure francès

Dades tècniques:

Grau alcohòlic: 14,5% vol.

pH: 3,45

Acidesa total: 5,4 g/L (à. tartàric)

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

Informació sobre al·lèrgens: Conté sulfits

Conservat en bones condicions mantindrà el seu potencial en els propers: Gracias a la gran calidad de sus taninos, envejecerá con excelencia durante los próximos 15-20 años.

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

Borgoñesa (75 cl): 4.288

Magnum (150 cl): 236

Jeroboam (300 cl): 34

Comentaris anyada:

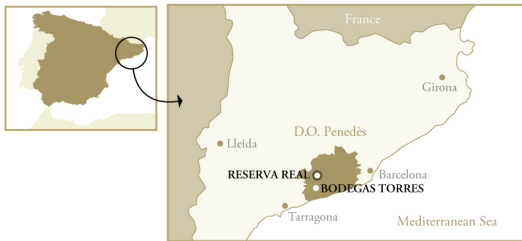
Globalment, l'any 2017 va presentar temperatures normals. El cicle vegetatiu també va ser normal, però amb un període de floració molt càlid (gairebé 2 °C més de mitjana) i un període de maduració del raïm més fresc del que és habitual. Pel que fa a les precipitacions, el 2017 es pot considerar un any sec (gairebé un 40% menys de pluges respecte a la mitjana). El cicle vegetatiu va ser especialment sec (un 50% menys) i també el període de maduració del raïm (un 60% menys).

Premis:

- Collita 2017: 95 punts, 100% Blind Tasted - Andreas Larsson 2021
- Collita 2017: 95 punts, Decanter Wine Awards 2021
- Collita 2017: 94 punts, JamesSuckling.com 2021
- Collita 2016: 95 punts, VINOUS - Joshua Raynolds 2021
- Collita 2016: 94 punts, 100% Blind Tasted - Andreas Larsson 2021
- Collita 2016: 93 punts, Wine Spectator 2021
- Collita 2016: 96 punts, Wine Enthusiast 2020
- Collita 2016: 95 punts, Decanter 2020
- Collita 2016: 95 punts, JamesSuckling.com 2020
- Collita 2015: 95 punts, Decanter 2020


Antología.
MIGUEL TORRES
Desde 1878





Finca de procedència: Les Arnes

Localització: Mediona, Alt Penedès

Història: Reserva Real va néixer després de la visita de sa majestat el Rei emèrit Joan Carles I als nostres cellers l'any 1995, i és un dels vins més exclusius i de producció limitada a Espanya. S'obté del millor raïm de cabernet sauvignon, cabernet franc i merlot de la nostra petita vinya Les Arnes.

Any de plantació de les vinyes: 1981

Superfície: 4 ha (10 acres)

Elevació: 365 m

Pendent: 5-10%

Orientació: E

Rendiment: 4.034 Kg/ha

Sòl:

Sòls desenvolupats a partir de pissarres del silurià (paleozoic), únics a tota la regió del Penedès, que es caracteritzen per ser poc profunds i pedregosos, de color fosc i amb un drenatge ràpid. El caràcter mineral d'aquest sòl provoca unes condicions molt particulars per al desenvolupament del cabernet i merlot.

Pluviometria:

Mitjana anual (històric): 539 mm

Total anual (anyada actual): 332 mm

Temperatura:

Mitjana anual (històric): 15,1 °C

Mitjana anual (anyada actual): 14,9°C