

VARIETAT RECUPERADA nº 23

forcada

2017

DO: Penedès

Varietat: Forcada

Època de verema: A partir de finals de setembre

Elaboració:

Tipus de fermentació: En dipòsits d'acer inoxidable sota control de temperatura

Temps de fermentació alcohòlica: 10 dies

Temperatura de fermentació: 15-16°C

Criança: 6% en bota nova durant 3 mesos, 17% en bota usada durant 3 mesos i criança sobre mares en dipòsit

Embotellat: Maig de 2018

Dades tècniques:

Grau alcohòlic: 13% vol.

pH: 2,92

Acidesa total: 6,65 g/L (à. tartàric)

Sucres residuals: 1 g/L - Dades internes -

Informació sobre al·lèrgens: Conté sulfit

Conservat en bones condicions mantindrà el seu potencial en els propers: 6-8 anys

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

Standard (75 cl): 3.696

Magnum (150 cl): 34

Comentaris anyada:

Verema precoç a causa de les temperatures altes des de final de la primavera a l'inici de l'estiu, que en general va ser càlid però amb un final de temperatures més suaus, la qual cosa va provocar, juntament amb el bon estat sanitari del raïm, una maduració òptima.

Premis:

- Collita 2019: 90 punts, JamesSuckling.com 2021
- Collita 2016: 91 punts, VINOUS - Joshua Reynolds 2021

FAMÍLIA
TORRES
Desde  1870





Any de plantació de les vinyes: Reinjertadas en 2014

Superfície: 2,8 Has.

Elevació: 510 m

Pendent: 6%

Orientació: Norte

Rendiment: 4.500 Kg/ha.

Sòl:

Sòls argilocalcaris profunds, de color vermellós, amb un drenatge moderat i una capacitat de retenció d'aigua alta, que permeten el desenvolupament de la màxima expressió aromàtica dels vins blancs. Formats a partir d'argiles de l'eocè (terciari).

Pluviometria:

Mitjana anual (històric): 535,5 mm

Total anual (anyada actual): 420,7 mm

Temperatura:

Mitjana anual (històric): 13,4°C

Mitjana anual (anyada actual): 13,2°C



Localització: Alts d'Ancosa, Penedès

Història: Des de fa més de trenta anys, la Família Torres està compromesa en un projecte de gran envergadura: recuperar les varietats ancestrals, que es consideraven desaparegudes per la fil·loxera durant el segle XIX. Tot recuperant la tradició vitivinícola de Catalunya, la cinquena generació de Família Torres mira cap al futur, a la recerca de l'autenticitat i la creació de vins excepcionals, realment especials per la seva singularitat. Forçada és la primera varietat d'aquesta col·lecció. Un raïm blanc trobat a la zona de Ripollès, plantat a l'Alt Penedès. Aquesta varietat sorprèn per la intensitat aromàtica i la frescor.