

VARIETAT RECUPERADA nº 32

Pirene

2020

Varietat: Pirene

Època de verema: A partir del 15 d'octubre

Elaboració:

Temps de maceració: 5 dies

Tipus de fermentació: Fermentació alcohòlica en dipòsits d'acer inoxidable i fermentació malolàctica 100% en bota

Temps de fermentació alcohòlica: 10 dies

Temperatura de fermentació: 22°C

Criança: En bota de roure francès de segon any durant quatre mesos i en dipòsits d'acer inoxidable

Embotellat: Març de 2022

Dades tècniques:

Grau alcohòlic: 14% vol.

pH: 3,43

Acidesa total: 6,56 g/L (à. tartàric)

Sucres residuals: 0,6 g/L - Dades internes -

Informació sobre al·lèrgens: Conté sulfit

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

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

Standard (75 cl): 1241

Comentaris anyada:

L'any 2020 va ser plujós durant la primera part de l'any, amb un període de sequera considerable durant el període de maduració, fet que va marcar el rendiment de la collita. Cal destacar la pedregada que hi va haver al mes de juliol, que va afectar també part de la finca. Pel que fa a les temperatures, les mínimes van ser superiors durant una gran part de l'any. D'altra banda, el mes de febrer va ser càlid, seguit d'un mes de març i abril freds, com també el mes de juny, en què les temperatures van ser inferiors a la mitjana històrica.

FAMÍLIA
TORRES
Desde  1870





Any de plantació de les vinyes: 2014-2019

Superfície: 8,7 Has

Elevació: 830-940 m

Pendent: 10-15%

Orientació: SE - SO

Rendiment: 1.603 Kg/ha (primer any de producció)

Sòl:

Sols calcaris amb abundants conglomerats que permeten un bon desenvolupament del sistema radicular

Pluviometria:

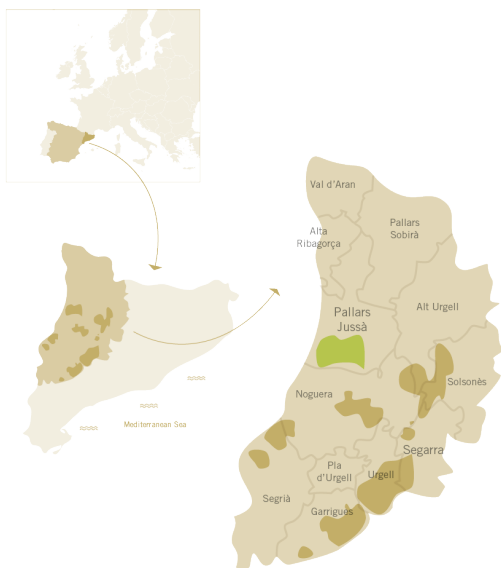
Mitjana anual (històric): 679 mm

Total anual (anyada actual): 799 mm

Temperatura:

Mitjana anual (històric): 13,3°C

Mitjana anual (anyada actual): 13,3°C



Localització: Sant Miquel de Tremp

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. Recuperant la tradició vitivinícola de Catalunya, la cinquena generació de la Família Torres mira cap al futur, buscant l'autenticitat i creant vins excepcionals, realment especials per la seva singularitat. La varietat recuperada Pirene està plantada a la finca que la Família Torres té a Tremp (Lleida), a 950 metres sobre el nivell del mar. És una varietat negra amb molt de color i un alt nivell de tanins. Mostra molta fruita vermella, amb un toc mineral i especiat. És elegant i sorprèn en boca per la textura i finor, de fruita saborosa i alhora fresca.