

Leyenda de una herencia

Milmanda

2019

DO: Conca de Barberà

Variedad: Chardonnay

Época de vendimia: A partir del 9 de septiembre

Elaboración:

Tipo de fermentación: En barrica (100%) y posterior fermentación maloláctica parcial (10%).

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 50% de roble nuevo francés. Posteriormente tiene una crianza de 10 meses sobre lías en depósito.

Fecha de embotellado: Junio de 2021

Datos técnicos:

Grado alcohólico: 13,5% vol.

pH: 3,30

Acidez total: 6 g/L (á. tartárico)

Azúcares residuales: 0,8 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): 5.355

Magnum (150 cl): 149

Jeroboam (300 cl): 15

Comentarios cosecha:

La vendimia en la Conca de Barberá estuvo marcada por un año seco en general, con temperaturas más bien suaves. Tras un invierno bastante seco con temperaturas normales, la primavera fue más lluviosa y fresca, llegando a un verano bastante seco, con temperaturas moderadas y algunas puntas de calor durante el mes de julio. Gracias a un mes de agosto más suave, la maduración fue lenta y regular llegando a su estado óptimo de maduración y a un perfecto estado sanitario. Buena añada en general en la Conca de Barberá para el chardonnay.

Premios:

- Cosecha 2018: 95 puntos, JamesSuckling.com 2021
- Cosecha 2018: 92 puntos, 100% Blind Tasted - Andreas Larsson 2021
- Cosecha 2017: 93 puntos, VINOUS - Joshua Raynolds 2021
- Cosecha 2017: 92 puntos, 100% Blind Tasted - Andreas Larsson 2021
- Cosecha 2017: 91 puntos, The global Masters 2021
- Cosecha 2017: 90 puntos, Wine Spectator 2021
- Cosecha 2017: 95 puntos, JamesSuckling.com 2020
- Cosecha 2017: 93 puntos, Decanter 2020
- Cosecha 2017: 90 puntos, Wine Enthusiast 2020
- Cosecha 2016: 93 puntos, VINOUS - Joshua Raynolds 2021



Antología.
MIGUEL TORRES
Desde 1678





Año de plantación de las vides: 1980

Superficie: 15 ha/ 37 acres

Elevación: 500 m

Pendiente: 0-5%

Orientación: NE

Rendimiento: 2477 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:

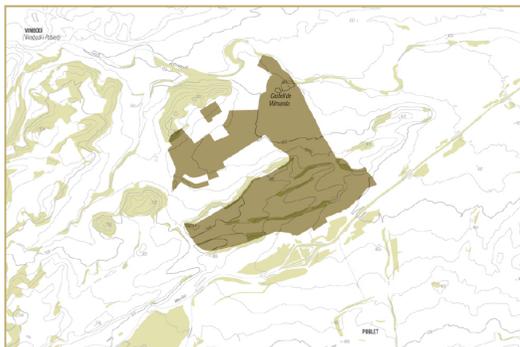
Media anual (histórico): 587 mm

Total anual (añada actual): 443 mm

Temperatura:

Media anual (histórico): 13,9°C

Media anual (añada actual): 14,1°C



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.

