

Leyenda de una herencia

Milmanda

2019

DO: Conca de Barberà

Varietat: Chardonnay

Època de verema: A partir del 9 de setembre

Elaboració:

Tipus de fermentació: En bota (100%) i posterior fermentació malolàctica parcial (10%).

Temps de fermentació alcohòlica: 2-3 setmanes

Temperatura de fermentació: 16°C

Criança: Envelleix durant 4-6 mesos en bótes de 300 litres, amb un 50% de roure nou francès. Posteriorment té una criança de 10 mesos amb les mares en dipòsit.

Embotellat: Juny de 2021

Dades tècniques:

Grau alcohòlic: 13,5% vol.

pH: 3,30

Acidesa total: 6 g/L (à. tartàric)

Sucres residuals: 0,8 g/L - Dades internes -

Informació sobre al·lèrgens: Conté sulfit

Conservat en bones condicions mantindrà el seu potencial en els propers: 4-6 anys

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

Borgoñesa (75 cl): 5.355

Magnum (150 cl): 149

Jeroboam (300 cl): 15

Comentaris anyada:

La vendimia en la Conca de Barberà 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 Barberà para el chardonnay.

Premis:

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



Antologia.
MIGUEL TORRES
Desde 1678





Any de plantació de les vinyes: 1980

Superfície: 15 ha/ 37 acres

Elevació: 500 m

Pendent: 0-5%

Orientació: NE

Rendiment: 2477 Kg/ha. Selecció manual dels raïms

Sòl:

Sòls argilocalcaris profunds, rics en llims, amb un drenatge moderat i una capacitat de retenció d'aigua molt alta, que afavoreixen un creixement vegetatiu equilibrat del chardonnay I donen uns vins de caràcter varietal molt aptes per a la criança. Formats a partir de margues vermelloses d'origen oligocènic.

Pluviometria:

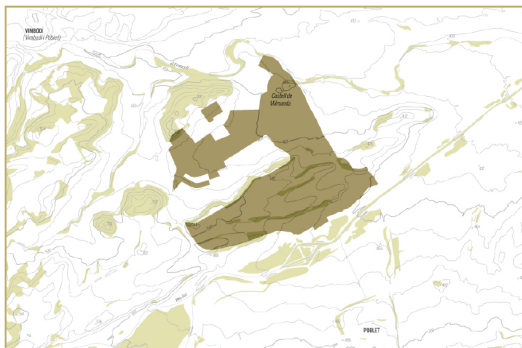
Mitjana anual (històric): 587 mm

Total anual (anyada actual): 443 mm

Temperatura:

Mitjana anual (històric): 13,9°C

Mitjana anual (anyada actual): 14,1°C



Finca de procedència: Milmanda

Localització: Conca de Barberà

Història: Mil anys d'història.

Milmanda formava part d'una ruta de castells medievals que donaven aixopluc als cristians en temps de reconquesta . Amb el segle XII arriba la pau a aquestes terres i amb això es reinicia el cultiu de la vinya. Al peu d'aquest castell la Família Torres cultiva avui la varietat chardonnay que dona vida a aquest exclusiu vi.

