

VARIETAT RECUPERADA nº 32

Pirene

2020

Variedad: Pirene

Época de vendimia: A partir del 15 de octubre

Elaboración:

Tiempo de maceración: 5 días

Tipo de fermentación: Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable y fermentación maloláctica 50% en bota y 50% en acero inoxidable

Tiempo de fermentación alcohólica: 10 días

Temperatura de fermentación: 22°C

Crianza: En barrica de roble francés de segundo año durante cuatro meses y en depósitos de acero inoxidable

Fecha de embotellado: Marzo de 2022

Datos técnicos:

Grado alcohólico: 14% vol.

pH: 3,43

Acidez total: 6,56 g/L (á. tartárico)

Azúcares residuales: 0,6 g/L - Datos internos -

Información sobre alérgenos: Contiene sulfitos

Conservado en buenas condiciones mantendrá su potencial dentro de los próximos: 10 años

De esta añada se han producido las siguientes botellas:

Standard (75 cl): 1241

Comentarios cosecha:

El año 2020 fue un año lluvioso durante la primera parte del año, con un período de sequía considerable durante el período de maduración, hecho que marcó el rendimiento de la cosecha. Hay que destacar la granizada que hubo en el mes de julio que afectó también a parte de la finca. En cuanto a las temperaturas, las mínimas fueron superiores durante gran parte del año. Cabe destacar que el mes de febrero fue cálido, seguido de un mes de marzo y abril frío, al igual que el mes de junio, donde las temperaturas fueron inferiores a la media histórica.

FAMILIA
TORRES
Desde  1870





Año de plantación de las vides: 2014-2019

Superficie: 8,7 Has

Elevación: 830-940 m

Pendiente: 10-15%

Orientación: SE - SO

Rendimiento: 1.603 Kg/ha (primer año de producción)

Suelo:

Suelos calcáreos con abundantes conglomerados que permiten un buen desarrollo del sistema radicular

Pluviometría:

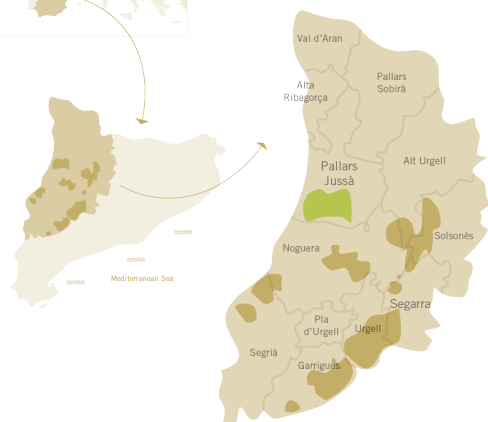
Media anual (histórico): 679 mm

Total anual (añada actual): 799 mm

Temperatura:

Media anual (histórico): 13,3°C

Media anual (añada actual): 13,3°C



Localización: Sant Miquel de Tremp

Historia: Desde hace más de 30 años, la Familia Torres está comprometida en un proyecto de gran envergadura, recuperar las variedades ancestrales, que se consideraban desaparecidas por la filoxera durante el siglo XIX.

Recuperando la tradición vitivinícola de Cataluña, la quinta generación de Familia Torres mira al futuro, buscando la autenticidad y creando vinos excepcionales, realmente especiales por su singularidad.

La variedad recuperada Pirene está plantada en la finca que Familia Torres tiene en Tremp (Lleida), a 950 metros sobre el nivel del mar. Es una variedad tinta con mucho color y un alto nivel de taninos. Muestra mucha fruta roja, con un toque mineral y especiado. Es elegante y sorprende en boca por su textura y finura, de fruta sabrosa y a la vez fresca.