

VARIETAT RECUPERADA nº 23

forcada

2018

DO: Penedès

Varietat: Forcada

Època de verema: A partir del 6 d'octubre

Elaboració:

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

Temps de fermentació alcohòlica: 10-12 dies

Temperatura de fermentació: 14-16°C

Criança: 95% en dipòsits d'acer inoxidable sobre mares fines durant 6 mesos, 5% en bota de segon ús durant 6 mesos amb bastonejament.

Embotellat: Març de 2019

Dades tècniques:

Grau alcohòlic: 12,5% vol.

pH: 2,83

Acidesa total: 8,58 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: 6-8 anys

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

Standard (75 cl): 2.475

Magnum (150 cl): 34

Comentaris anyada:

El 2018 va ser un any plujós, del qual destaquen especialment les precipitacions durant l'inici i el final del cicle vegetatiu. Respecte a les temperatures, durant la primavera van ser lleugerament inferiors al que és habitual, fet que va provocar una brotada i una floració una mica tardanes. D'altra banda, podem dir que l'estiu va ser càlid i la verema va arribar amb un lleuger retard.

Premis:

- Collita 2019: 90 punts, JamesSuckling.com 2021
- Collita 2018: 91 punts, JamesSuckling.com 2022
- Collita 2018: 91 punts, JamesSuckling.com 2022
- Collita 2016: 91 punts, VINOUS - Joshua Raynolds 2021
- Collita 2016: 92 punts, Wine Advocate (Luís Gutierrez) 2018
- Collita 2015: 91 punts, Wine Advocate (Luís Gutierrez) 2018

FAMILIA
TORRES
Desde  1870





Any de plantació de les vinyes: Reinjertades en 2014

Superfície: 7,3 Has.

Elevació: 510 m

Pendent: 6%

Orientació: Norte

Rendiment: 5.477 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): 987 mm

Temperatura:

Mitjana anual (històric): 13,4°C

Mitjana anual (anyada actual): 13,4°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.