

Leyenda de una herencia

GRANS MURALLES

2018

DO: Conca de Barberà

Varietades: Garnacha, cariñena, querol, monastrell y garró

Época de vendimia: Del 20 de septiembre al 10 de octubre (según variedad)

Elaboración:

Tiempo de maceración: 12-18 días

Tipo de fermentación: En depósitos pequeños de acero inoxidable a una temperatura de 24°C con extracción lenta

Tiempo de fermentación alcohólica: 12 días

Temperatura de fermentación: 24°C

Crianza: Durante 18 meses en barricas de roble nuevo francés (Tronçais de grano fino, 65% nuevo)

Fecha de embotellado: Noviembre de 2020

Datos técnicos:

Grado alcohólico: 14,5% vol.

pH: 3,35

Acidez total: 5,8 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: 10-15 años.

De esta añada se han producido las siguientes botellas:

Standard (75 cl): 6000

Magnum (150 cl): 172

Jeroboam (300 cl): 21

Comentarios cosecha:

2018 fue un año en general muy lluvioso, especialmente durante el ciclo vegetativo, con lluvias torrenciales a mediados octubre, ya con vendimia finalizada. Las temperaturas fueron más frescas durante el ciclo vegetativo, con un verano más cálido y seco, lo que provocó una buena maduración, y retraso del inicio de la vendimia.

Premios:

- Cosecha 2018: 95 puntos, JamesSuckling.com 2022
- Cosecha 2017: 92 puntos, Wine Spectator 2022
- Cosecha 2017: 97 puntos, Decanter Wine Awards 2021
- Cosecha 2017: 94 puntos, 100% Blind Tasted - Andreas Larsson 2021
- Cosecha 2017: 94 puntos, JamesSuckling.com 2021
- Cosecha 2016: 94 puntos, 100% Blind Tasted - Andreas Larsson 2021
- Cosecha 2016: 94 puntos, Wine Enthusiast 2021
- Cosecha 2016: 94 puntos, Wine Spectator 2021
- Cosecha 2016: 92 puntos, VINOUS - Joshua Reynolds 2021
- Cosecha 2016: 95 puntos, Decanter 2020



Antología.
MIGUEL TORRES
Desde 1678





Año de plantación de las vides: 1990-1996

Superficie: 32 ha/79 acres

Elevación: 445 - 470 m

Pendiente: 0-10%

Orientación: N - NE - NW

Rendimiento: 4.000 - 5.000 Kg/ha

Suelo:

Suelos profundos y pedregosos formados por capas de gravas de pizarras y granitos paleozoicos. Drenaje rápido y una capacidad de retención de agua baja. La riqueza mineral y la limitación en la alimentación hídrica, favorecen la producción de vinos de gran tipicidad, concentrados y de gran calidad.

Pluviometría:

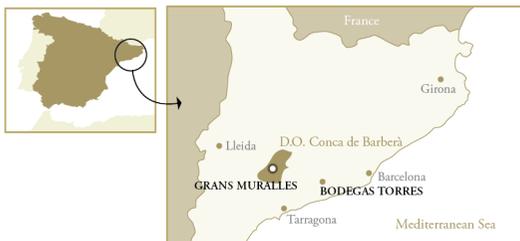
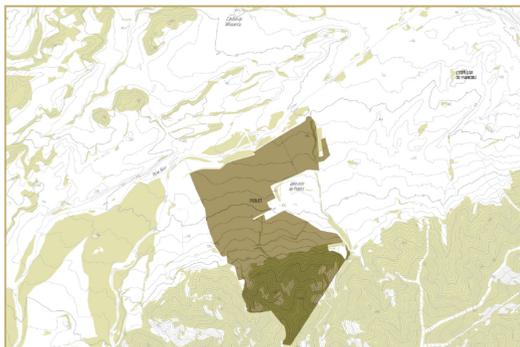
Media anual (histórico): 637 mm

Total anual (añada actual): 843 mm

Temperatura:

Media anual (histórico): 14,2°C

Media anual (añada actual): 14,2°C



Finca de procedencia: Grans Muralles

Localización: Poblet, Conca de Barberà

Historia: Este vino Prestige debe su nombre a las murallas que protegían el monasterio de Poblet de las guerras y los mercenarios. La identidad inconfundible de Grans Muralles se encuentra en los pedregosos suelos de pizarra (Licorella), pero también en las variedades que lo integran. Tras un siglo de la plaga de la filoxera, la Familia Torres consiguió recuperar variedades autóctonas extinguidas como la garró y la querol utilizando modernas técnicas de viticultura. Estas variedades unidas a la garnacha tinta, la cariñena y la monastrell conforman el espíritu de este vino único que refleja tantos siglos de tradición vitícola de nuestro país.