

Leyenda de una herencia

RESERVA REAL

2018

DO: Penedès

Varietats: Cabernet sauvignon, merlot i cabernet franc

Època de verema:

Cabernet sauvignon: A partir del 29 de setembre

Merlot: A partir del 27 de setembre

Cabernet franc: A partir del 26 de setembre

Elaboració:

Temps de maceració: Entre 15-20 dies

Temps de fermentació alcohòlica: 7 dies

Temperatura de fermentació: 26°C

Criança: Durant 18 mesos en botes noves de roure francès

Dades tècniques:

Grau alcohòlic: 14,5% vol.

pH: 3,32

Acidesa total: 6,35 g/L (à. tartàric)

Sucres residuals: 0,5 g/L - Dades internes-

Informació sobre al·lèrgens: Conté sulfits

Conservat en bones condicions mantindrà el seu potencial en els propers: Gracias a la gran calidad de sus taninos, envejecerá con excelencia durante los próximos 15-20 años.

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

Borgoñesa (75 cl): 1.029

Magnum (150 cl): 85

Jeroboam (300 cl): 9

Comentaris anyada:

El 2018 va ser un any plujós, especialment durant l'inici i el final del cicle vegetatiu, la qual cosa va originar l'aparició de mildiu a la primavera. Va ser moderadament plujós en el període de maduració del raïm, fet que va provocar algun focus de botritis al final de la verema. D'altra banda, les temperatures van estar dintre de la normalitat, tot i que cal destacar un estiu càlid. Degut a la primavera fresca i plujosa, que va provocar una brotada i una floració tardanes, la verema va arribar amb un lleuger retard.

Premis:

- Collita 2018: 95 punts, JamesSuckling.com 2022
- Collita 2017: 95 punts, 100% Blind Tasted - Andreas Larsson 2021
- Collita 2017: 95 punts, Decanter Wine Awards 2021
- Collita 2017: 94 punts, JamesSuckling.com 2021
- Collita 2016: 95 punts, VINOUS - Joshua Reynolds 2021
- Collita 2016: 94 punts, 100% Blind Tasted - Andreas Larsson 2021
- Collita 2016: 93 punts, Wine Spectator 2021
- Collita 2016: 96 punts, Wine Enthusiast 2020
- Collita 2016: 95 punts, Decanter 2020
- Collita 2016: 95 punts, JamesSuckling.com 2020



Antologia.
MIGUEL TORRES
Desde 1878





Any de plantació de les vinyes: 1981

Superfície: 4 ha (10 acres)

Elevació: 365 m

Pendent: 5-10%

Orientació: E

Rendiment: 4.250 Kg/ha

Sòl:

Sòls desenvolupats a partir de pissarres del silurià (paleozoic), únics a tota la regió del Penedès, que es caracteritzen per ser poc profunds i pedregosos, de color fosc i amb un drenatge ràpid. El caràcter mineral d'aquest sòl provoca unes condicions molt particulars per al desenvolupament del cabernet i merlot.

Pluviometria:

Mitjana anual (històric): 539 mm

Total anual (anyada actual): 835 mm

Temperatura:

Mitjana anual (històric): 15,1 °C

Mitjana anual (anyada actual): 14,8°C



Finca de procedència: Les Arnes

Localització: Mediona, Alt Penedès

Història: Reserva Real va néixer després de la visita de sa majestat el Rei emèrit Joan Carles I als nostres cellers l'any 1995, i és un dels vins més exclusius i de producció limitada a Espanya. S'obté del millor raïm de cabernet sauvignon, cabernet franc i merlot de la nostra petita vinya de Agulladolç.

