

## Leyenda de una herencia

# RESERVA REAL

2018

**DO:** Penedès

**Variedades:** Cabernet sauvignon, merlot y cabernet franc

### Época de vendimia:

Cabernet sauvignon: A partir del 29 de septiembre

Merlot: A partir del 27 de septiembre

Cabernet franc: A partir del 26 de septiembre

### Elaboración:

**Tiempo de maceración:** Entre 15-20 días

**Tiempo de fermentación alcohólica:** 7 días

**Temperatura de fermentación:** 26°C

**Crianza:** Durante 18 meses en barricas nuevas de roble francés

### Datos técnicos:

**Grado alcohólico:** 14,5% vol.

**pH:** 3,32

**Acidez total:** 6,35 g/L (á. tartárico)

**Azúcares residuales:** 0,5 g/L - Datos internos -

**Información sobre alérgenos:** Contiene sulfitos

**Conservado en buenas condiciones mantendrá su potencial dentro de los próximos:** Gracias a la gran calidad de sus taninos, envejecerá con excelencia durante los próximos 15-20 años.

### De esta añada se han producido las siguientes botellas:

**Borgoñesa (75 cl):** 1.029

**Magnum (150 cl):** 85

**Jeroboam (300 cl):** 9

### Comentarios cosecha:

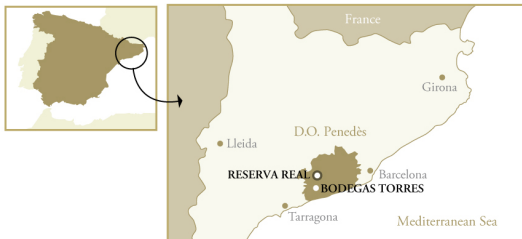
El 2018 fue un año lluvioso, especialmente durante el inicio y el final del ciclo vegetativo, originando aparición de mildiu en primavera y siendo moderadamente lluvioso en el período de maduración de la uva, causando algún foco de botritis a final de vendimia. Por otro lado, las temperaturas estuvieron dentro de la normalidad, destacando un verano cálido. Debido a la primavera fresca y lluviosa, que provocó una brotación y floración tardía, la vendimia llegó con un ligero retraso.

### Premios:

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

  
*Antología.*  
**MIGUEL TORRES**  
*Desde 1878*





**Finca de procedencia:** Les Arnes

**Localización:** Mediona, Alt Penedès

**Historia:** Reserva Real nació tras la visita de su majestad el Rey emérito Juan Carlos I a nuestras bodegas el año 1995, y se trata de uno de los vinos más exclusivos y de producción limitada en España. Se obtiene de las mejores uvas de cabernet sauvignon, cabernet franc y merlot de nuestra pequeña viña Les Arnes.

**Año de plantación de las vides:** 1981

**Superficie:** 4 ha (10 acres)

**Elevación:** 365 m

**Pendiente:** 5-10%

**Orientación:** E

**Rendimiento:** 4.250 Kg/ha

**Suelo:**

Suelos desarrollados a partir de pizarras del siluriense (paleozoico), únicos en toda la región del Penedès, que se caracterizan por ser poco profundos y pedregosos, de color oscuro y con un drenaje rápido. El carácter mineral de este suelo provoca unas condiciones muy particulares para el desarrollo del Cabernet y Merlot.

**Pluviometría:**

**Media anual (histórico):** 539 mm

**Total anual (añada actual):** 835 mm

**Temperatura:**

**Media anual (histórico):** 15,1 °C

**Media anual (añada actual):** 14,8°C