

Clos Ancestral

PROJECTE DE RECUPERACIÓ
DE VARIETALS AUTÒCTONS ANCESTRALS

COSECHA: 2021

TIPO DE VINO: Vino tinto ecológico

DO: Penedès

VARIETADES: Moneu, tempranillo y garnacha

ELABORACIÓN

Tiempo de maceración: 5 días

Tipo de fermentación: En depósitos de acero inoxidable bajo control de temperatura. Fermentación maloláctica en inoxidable y en barrica de segundo uso

Tiempo de fermentación alcohólica: 10 días

Temperatura de fermentación: 25°C

Crianza: Aproximadamente un 60% del vino en barrica de roble francés de segundo uso durante 10 meses, el resto en acero inoxidable.

La variedad moneu realiza una parte de la crianza en tinajas y ánforas

Fecha de embotellado: Junio de 2022

DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 14% vol.

pH: 3,6 g/L

Acidez total: 4,7 g/L (á. tartárico)

Azúcares residuales: <0,5 g/L

Información sobre alérgenos: Contiene sulfitos

Conservado en buenas condiciones mantendrá su potencial dentro de los próximos: 5 años

FORMATOS DISPONIBLES

75 cl

NOTA DE CATA

Color cereza bien cubierto (capa impresionante). Delicado en nariz, con finas notas florales (violeta) y frutales (confitura de grosella). Ligero, agradable, con fácil discurrir en boca.

GASTRONOMÍA

La fineza y versatilidad de este vino permite maridarlos con una variedad de quesos semi-curados y embutidos, con recetas de carnes magras -cortes como el solomillo o el redondo- y pescados con salsas a base de crema o mantequilla. También platos de arroz como la paella de montaña o risotto ai funghi. Temperatura de servicio ideal: 14 a 16°C

LEGADO

Hace más de 2.000 años que existe la viticultura en torno al Castell de la Bleda, en el corazón del Penedès, tierra de origen de Familia Torres. Se han encontrado vestigios íberos, romanos, medievales y de justo antes de la filoxera.

Desde principios de los años 80, trabajamos en la recuperación de variedades ancestrales para contribuir a recuperar el patrimonio vitícola de Catalunya y buscar soluciones frente al cambio climático. Con el tiempo, hemos constatado que algunas de ellas, además de mostrar un gran potencial enológico, son más resistentes a las altas temperaturas y a la sequía. Es el caso de la moneu, una variedad ancestral originaria del Penedès, que reintroducimos plantándola en la finca del Castell de la Bleda y ahora incorporamos al cupaje de Clos Ancestral.



Clos Ancestral

PROJECTE DE RECUPERACIÓ
DE VARIETALS AUTÒCTONS ANCESTRALS

TERROIR

Suelo

Los suelos donde se cultiva la variedad Moneu son profundos, de textura franca y de color pardo-amarillento. Pobre en materia orgánica y con elevado contenido de carbonato cálcico. Las variedades Tempranillo y Garnacha se cultivan en suelos de tipo arcillo-calcáreo.

Meteorología

El año 2021 fue uno de los más secos en la zona del Penedès. Durante el ciclo vegetativo las precipitaciones fueron mínimas. A inicios de vendimia hubo un período de precipitaciones que junto con las humedades de la mañana condicionaron la vendimia por la aparición de algunos focos de botritis.

Por otro lado, 2021 fue un año de temperaturas variables, con un mes de febrero muy cálido que adelantó el inicio del ciclo vegetativo, pero con un inicio de primavera frío. Durante el verano las temperaturas máximas fueron elevadas, pero las mínimas dentro de la normalidad y con un final de ciclo vegetativo más frío de lo habitual

Pluviometría

Total anual (añada actual): 418 mm

Temperatura

Media anual (añada actual): 15°C