

Clos Ancestral

PROJECTE DE RECUPERACIÓ
DE VARIETALS AUTÒCTONS ANCESTRALS

COLLITA: 2021

TIPUS DE VI: Vi negre ecològic

DO: Penedès

VARIETATS: Moneu, tempranillo (ull de llebre) i garnatxa

ELABORACIÓ

Temps de maceració: 5 dies

Tipus de fermentació: En dipòsits d'acer inoxidable sota control de temperatura. Fermentació malolàctica en inoxidable i en bota de segon us.

Temps de fermentació alcohòlica: 10 dies

Temperatura de fermentació: 25°C

Criança: Aproximadament un 60% del vi en bota de segon ús durant deu mesos, la resta en acer inoxidable. Una part de la criaça de la varietat moneu es realitza en tenalles i àmfores.

Embotellat: Juny de 2022

DADES TÈCNIQUES

Grau alcohòlic: 14% vol.

pH: 3,6 g/L

Acidesa total: 4,7 g/L (à. tartàric)

Sucres residuals: <0,5 g/L

Informació sobre al·lèrgens: Conté sulfits

Conservat en bones condicions mantindrà el seu potencial en els propers: 5 anys

FORMATS DISPONIBLES

75 cl

NOTA DE TAST

Color cirera ben cobert (capa impressionant). Delicat en nas, amb fines notes florals (violeta) i afruitades (confitura de grosella). Lleuger, agradable, amb un pas fàcil en boca.

GASTRONOMIA

La finesa i la versatilitat d'aquest vi permeten maridar-lo amb una varietat de formatges semicurats i embotits, amb receptes de carns magres -ralls com el filet o el rodó- i peixos amb salses a base de crema o mantega. També amb plats d'arròs com la paella de muntanya o el risotto de bolets. Temperatura de servei ideal: 14 a 16 °C

LLEGAT

Fa més de 2.000 anys que existeix la viticultura al voltant del castell de la Bleda, al cor del Penedès, terra d'origen de la Família Torres. S'hi han trobat vestigis ibers, romans, medievals i de just abans de la fil·loxera. Des de principis dels anys vuitanta, vam treballar en la recuperació de varietats ancestrals per contribuir a recuperar el patrimoni vitícola de Catalunya i buscar solucions davant el canvi climàtic. Amb el temps, hem constatat que algunes d'elles, a més de mostrar un gran potencial enològic, són extremadament resistents a les altes temperatures i la sequera. És el cas de la moneu, una varietat ancestral originària del Penedès, que vam reintroduir plantant-la a la finca del castell de la Bleda i que ara incorporarem, amb especial emoció, al cupatge de Clos Ancestral.



Clos Ancestral

PROJECTE DE RECUPERACIÓ
DE VARIETALS AUTÒCTONS ANCESTRALS

TERROIR

Sòl

Els sòls on es conrea la varietat moneu són profunds, de textura franca i de color marró groguenc. Pobres en matèria orgànica i amb un contingut elevat de carbonat càlcic. Les varietats ull de llebre i garnatxa es conreen en sòls de tipus argilocalcari.

Meteorologia

L'any 2021 va ser un dels més secs a la zona del Penedès. Durant el cicle vegetatiu les precipitacions van ser mínimes. A començaments de la verema hi va haver un període de precipitacions que juntament amb les humitats del matí la van condicionar per l'aparició d'alguns focus de botritis.

D'altra banda, el 2021 va ser un any de temperatures variables, amb un mes de febrer molt càlid que va avançar l'inici del cicle vegetatiu però amb un inici de primavera fred. Durant l'estiu les temperatures màximes van ser elevades, però les mínimes van estar dins de la normalitat i amb un final de cicle vegetatiu més fred del que és habitual.

Pluviometria

Total anual (anyada actual): 418 mm

Temperatura

Mitjana anual (anyada actual): 15°C