

VARIETAT RECUPERADA nº 23

forcada

2020

DO: Penedès

Variedad: Forcada

Época de vendimia: A partir del 28 de septiembre

Elaboración:

Tipo de fermentación: En depósitos de acero inoxidable bajo control de temperatura

Tiempo de fermentación alcohólica: 10-12 días

Temperatura de fermentación: 14-16°C

Crianza: 90% en depósitos de acero inoxidable sobre lía fina durante 6 meses, 10% en barrica usada durante 6 meses con battonage

Fecha de embotellado: Junio de 2021

Datos técnicos:

Grado alcohólico: 13% vol.

pH: 2,9

Acidez total: 7,32 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: 6-8 años

De esta añada se han producido las siguientes botellas:

Standard (75 cl): 1702

Magnum (150 cl): 17

Comentarios cosecha:

El 2020 fue un año con precipitaciones abundantes durante el ciclo vegetativo y con temperaturas irregulares durante la primera parte del año.

Premios:

- Cosecha 2019: 90 puntos, JamesSuckling.com 2021
- Cosecha 2018: 91 puntos, JamesSuckling.com 2022
- Cosecha 2018: 91 puntos, JamesSuckling.com 2022
- Cosecha 2016: 91 puntos, VINOUS - Joshua Reynolds 2021
- Cosecha 2016: 92 puntos, Wine Advocate (Luís Gutierrez) 2018
- Cosecha 2015: 91 puntos, Wine Advocate (Luís Gutierrez) 2018

FAMILIA
TORRES
Desde  1870





Año de plantación de las vides: 2014

Superficie: 14,3 Has.

Elevación: 510 m

Pendiente: 6%

Orientación: Norte

Rendimiento: 4.488 Kg/ha

Suelo:

Suelos arcillo-calcáreos profundos, de color rojizo, con un drenaje moderado y una capacidad de retención de agua alta, que permiten el desarrollo de la máxima expresión aromática de los vinos blancos. Formados a partir de arcillas del Eoceno (terciario).

Pluviometría:

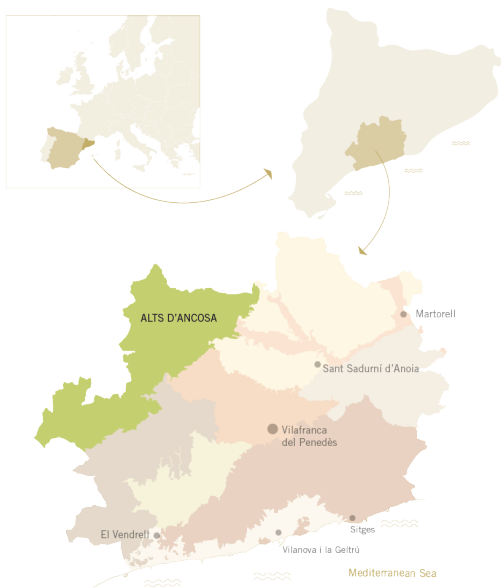
Media anual (histórico): 535,5 mm

Total anual (añada actual): 629 mm

Temperatura:

Media anual (histórico): 13,4°C

Media anual (añada actual): 13,5°C



Localización: Alts d'Ancosa, Penedès

Historia: Desde hace 40 años, Familia Torres está inmersa en un proyecto de gran envergadura, recuperar variedades ancestrales, que se creían extinguidas debido a la plaga de la filoxera de finales del siglo XIX.

Recuperando el patrimonio vitivinícola de Cataluña, la quinta generación de Familia Torres mira al futuro, buscando la autenticidad y creando vinos singulares.

Forcada es la única variedad blanca recuperada de las más de 50 encontradas, que muestra gran interés enológico y capacidad de adaptarse al cambio climático. Está plantada en el Alt Penedès y sorprende por su intensidad aromática y su frescura.