

Leyenda de una herencia

GRANS MURALLES

2019

DO: Conca de Barberà

Variedades: Cariñena, garnacha, querol, monastrell y garró

Época de vendimia: Del 14 de septiembre al 13 de octubre (según variedad)

Elaboración:

Tiempo de maceración: 12-18 días

Tipo de fermentación: En depósitos pequeños de acero inoxidable a una temperatura de 24°C con extracción lenta

Tiempo de fermentación alcohólica: 12 días

Temperatura de fermentación: 24°C

Crianza: Durante 18 meses en barricas y fudres de roble francés (Tronçais de grano fino, con un 50% de barrica nueva y 25% de fudre)

Fecha de embotellado: Agosto de 2021

Datos técnicos:

Grado alcohólico: 14,5% vol.

pH: 3,46

Acidez total: 5,65 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: 10-15 años.

De esta añada se han producido las siguientes botellas:

Standard (75 cl): 6.636

Magnum (150 cl): 229

Jerofoam (300 cl): 22

Comentarios cosecha:

El 2019 fue un año, en general, poco lluvioso, con temperaturas normales durante la primavera, pero con un verano más cálido de lo habitual.

Las lluvias fueron escasas durante el periodo vegetativo, con un verano y una vendimia secos, y ya a finales de octubre se produjo un episodio de precipitaciones torrenciales en las que se acumularon 156mm en un día. Por otro lado, las temperaturas fueron normales, con un mes de julio y principio de agosto cálidos. En cambio, el mes de septiembre y octubre fueron poco calurosos, lo que permitió una maduración lenta de todas las variedades.

Premios:

- Cosecha 2018: 95 puntos, Peñín 2023
- Cosecha 2018: 93 puntos, Wine Spectator 2023
- Cosecha 2018: 95 puntos, JamesSuckling.com 2022
- Cosecha 2018: 95 puntos, Wine Advocate (Luís Gutierrez) 2022
- Cosecha 2017: 99 puntos, Semana Vitivinícola 2023
- Cosecha 2017: 98 puntos, Grupo Gourmets 2022
- Cosecha 2017: 98 puntos, Vivir el vino 365 vinos al año 2022
- Cosecha 2017: 97 puntos, Proensa 2022
- Cosecha 2017: 95 puntos, Peñín 2022
- Cosecha 2017: 92 puntos, Wine Spectator 2022


Antología.
MIGUEL TORRES
Desde 1678





Finca de procedencia: Grans Muralles

Localización: Poblet, Conca de Barberà

Historia: Este vino debe su nombre a las murallas que protegían el monasterio de Poblet de las guerras y los mercenarios. La identidad inconfundible de Grans Muralles se encuentra en los pedregosos suelos de pizarra (Licorella), pero también en las variedades que lo integran. Tras un siglo de la plaga de la filoxera, la Familia Torres consiguió recuperar variedades autóctonas extinguidas como la garró y la querol utilizando modernas técnicas de viticultura. Estas variedades unidas a la garnacha tinta, la cariñena y la monastrell conforman el espíritu de este vino único que refleja tantos siglos de tradición vitícola de nuestro país.

Año de plantación de las vides: 1990-1996

Superficie: 32 ha/79 acres

Elevación: 445 - 470 m

Pendiente: 0-10%

Orientación: N - NE - NW

Rendimiento: 4.000 - 5.000 Kg/ha

Suelo:

Suelos profundos y pedregosos formados por capas de gravas de pizarras y granitos paleozoicos. Drenaje rápido y una capacidad de retención de agua baja. La riqueza mineral y la limitación en la alimentación hídrica, favorecen la producción de vinos de gran tipicidad, concentrados y de gran calidad.

Pluviometría:

Media anual (histórico): 637 mm

Total anual (añada actual): 443 mm

Temperatura:

Media anual (histórico): 14,2°C

Media anual (añada actual): 14,1°C