

Leyenda de una herencia

GRANS MURALLES

2019

DO: Conca de Barberà

Varietats: Garnatxa, carinyena, querol, monastrell i garró

Època de verema: Del 13 de setembre al 13 d'octubre (segons varietat)

Elaboració:

Temps de maceració: 12-18 dies

Tipus de fermentació: En dipòsits petits d'acer inoxidable a una temperatura de 24°C amb extracció lenta

Temps de fermentació alcohòlica: 12 dies

Temperatura de fermentació: 24°C

Criança: Durant divuit mesos en botes i fudres de roure francès (Tronçais de gra fi, amb un 50% de bota nova i 25% de fudre).

Embotellat: Agost de 2021

Dades tècniques:

Grau alcohòlic: 14,5% vol.

pH: 3,46

Acidesa total: 5,65 g/L (à. tartàric)

Sucres residuals: 0,5 g/L - Dades internes -

Informació sobre al·lèrgens: Conté sulfit

Conservat en bones condicions mantindrà el seu potencial en els propers: 10-15 anys

D'aquesta anyada s'han produït les següents ampelles:

Standard (75 cl): 6.636

Magnum (150 cl): 229

Jeroboom (300 cl): 22

Comentaris anyada:

El 2019 va ser un any, en general, poc plujós, amb temperatures normals durant la primavera, però amb un estiu més càlid del que és habitual.

Les pluges van ser escasses durant el període vegetatiu, amb un estiu i una verema secs, i ja a finals d'octubre es va produir un episodi de precipitacions torrencials en què es van acumular 156 mm en un dia.

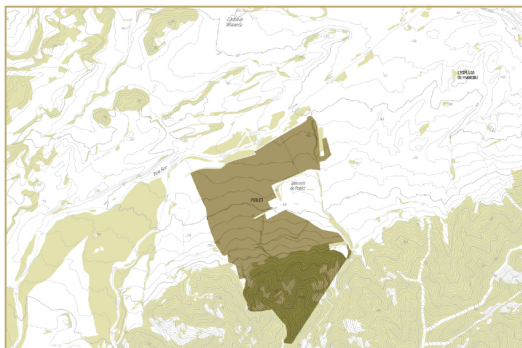
D'altra banda, les temperatures van ser normals, amb un mes de juliol i principis d'agost càlids. En canvi, el mes de setembre i octubre van ser poc calorosos, cosa que va permetre una maduració lenta de totes les varietats.

Premis:

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


Antología.
MIGUEL TORRES
Desde 1678





Finca de procedència: Grans Muralles

Localització: Poblet, Conca de Barberà

Història: Aquest vi deu el seu nom a les muralles que protegien el monestir de Poblet de les guerres i els mercenaris. La identitat inconfusible de Grans Muralles es troba en els pedregosos sòls de pissarra (Licorella), però també en les varietats que l'integren. Després d'un segle de la plaga de la fil·loxera, la Família Torres va aconseguir recuperar varietats autòctones extingides com la garró i la querol utilitzant modernes tècniques de viticultura. Aquestes varietats unides a la garnatxa negra, la carinyena i la monastrell conformen l'esperit d'aquest vi únic.

Any de plantació de les vinyes: 1990-1996

Superfície: 32 ha/79 acres

Elevació: 445 - 470 m

Pendent: 0-10%

Orientació: N - NE - NW

Rendiment: 4.000 - 5.000 Kg/ha

Sòl:

Sòls profunds i pedregosos formats per capes de grava de pissarra i granits paleozoics. Drenatge ràpid i una capacitat de retenció d'aigua baixa. La riquesa mineral i la limitació en l'alimentació hídrica, afavoreixen la producció de vins de gran tipicitat, concentrats i de gran qualitat.

Pluviometria:

Mitjana anual (històric): 637 mm

Total anual (anyada actual): 443 mm

Temperatura:

Mitjana anual (històric): 14,2°C

Mitjana anual (anyada actual): 14,1°C