Leyenda de una herencia

Milmanda

2020

Antología
MIGUEL TORRES
Desde 1870

DO: Conca de Barberà

Variedad: Chardonnay

Época de vendimia: A partir del 3 de septiembre

Elaboración:

Tipo de fermentación: En barrica (80%) y en fudre (20%), sin fermentación maloláctica
Tiempo de fermentación alcohólica: 2-3 semanas
Temperatura de fermentación: 16ºC
Crianza: Envejece durante 4 meses en barricas de 300 litros y fudres de 1500 litros, con un 50% de roble nuevo francés. Posteriormente tiene una crianza de 12 meses sobre lías en depósito.
Fecha de embotellado: Junio de 2022

Datos técnicos:

Grado alcohólico: 13,5% vol.
pH: 3,25
Acidez total: 6,25 g/L (á. tartárico)
Azúcares residuales: 1,2 g/L - Datos internos -
Información sobre alérgenos: Contiene sulfitos

Conservado en buenas condiciones mantendrá su potencial dentro de los próximos: 4-6 años

De esta añada se han producido las siguientes botellas:

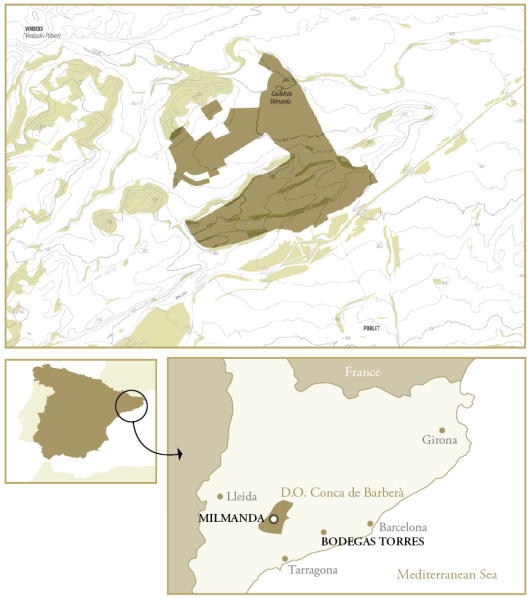
Borgoñesa (75 cl): 11.959
Magnum (150 cl): 345
Jeroboam (300 cl): 11

Comentarios cosecha:

La vendimia en la Conca de Barberà vino marcada por un importante adelanto debido a las condiciones meteorológicas durante todo el año. Tras un invierno suave y seco, llegamos a una primavera muy lluviosa con temperaturas suaves, con un mes de mayo muy cálido. El verano fue más seco, con temperaturas normales y solo con algunos días puntuales de fuerte calor. Estas condiciones hicieron que la vendimia fuera más prematura que otros años y bastante compleja debido a los niveles de humedad durante la primavera. Aun así, se consiguió mantener un buen estado sanitario de la uva.

Premios:

· Cosecha 2019: 97 puntos, Proensa 2023
· Cosecha 2019: 97 puntos, Wine Enthusiast 2023
· Cosecha 2019: 90 puntos, Wine Spectator 2023
· Cosecha 2019: 93 puntos, JamesSuckling.com 2022
· Cosecha 2019: 92 puntos, Wine Advocate (Luís Gutierrez) 2022
· Cosecha 2018: 98 puntos, Semana Vitivinícola 2023
· Cosecha 2018: 98 puntos, Grupo Gourmets 2022
· Cosecha 2018: 97 puntos, Vivir el vino 365 vinos al año 2022
· Cosecha 2018: 95 puntos, Proensa 2022
· Cosecha 2018: 94 puntos, Peñín 2022



Finca de procedencia: Milmanda

Localización: Conca de Barberà

Historia: Mil años de historia.
Milmanda formaba parte de una ruta de castillos medievales que daban cobijo a los cristianos en tiempos de reconquista. Con el siglo XII llega la paz a estas tierras y con ello se reinicia el cultivo de la vid. Al pie de este castillo la Familia Torres cultiva hoy la variedad chardonnay que da vida a este exclusivo vino.

Año de plantación de las vides: 1980

Superficie: 15 ha/ 37 acres

Elevación: 500 m

Pendiente: 0-5%

Orientación: NE

Rendimiento: Aprox. 1900 Kg/ha. Selección manual de los racimos

Suelo:
Suelos arcillo-calcáreos profundos, ricos en limos, con un drenaje moderado y una capacidad de retención de agua muy alta, que favorecen un crecimiento vegetativo equilibrado en chardonnay y da unos vinos de carácter varietal muy aptos para la crianza. Formados a partir de margas rojizas de origen oligocénico.

Pluviometría:
Media anual (histórico): 587 mm
Total anual (añada actual): 518 mm

Temperatura:
Media anual (histórico): 13,9ºC
Media anual (añada actual): 14,1ºC