

## Leyenda de una herencia

*Milmanda*

2020

**DO:** Conca de Barberà

**Varietat:** Chardonnay

**Època de verema:** A partir del 3 de setembre

### Elaboració:

**Tipus de fermentació:** En bota (80%) i en fudre (20%), sense fermentació malolàctica.

**Temps de fermentació alcohòlica:** 2-3 setmanes

**Temperatura de fermentació:** 16°C

**Criança:** Envelleix durant quatre mesos en botes de 300 litres i fudres de 1.500 litres, amb un 50% de roure nou francès. Posteriorment té una criança de dotze mesos sobre mares en dipòsit.

**Embotellat:** Juny de 2022

### Dades tècniques:

**Grau alcohòlic:** 13,5% vol.

**pH:** 3,25

**Acidesa total:** 6,25 g/L (à. tartàric)

**Sucres residuals:** 1,2 g/L - Dades internes -

**Informació sobre al·lèrgens:** Conté sulfits

**Conservat en bones condicions mantindrà el seu potencial en els propers:** 4-6 anys

### D'aquesta anyada s'han produït les següents ampolles:

**Borgoñesa (75 cl):** 11.959

**Magnum (150 cl):** 345

**Jeroboam (300 cl):** 11

### Comentaris anyada:

La verema a la Conca de Barberà va venir marcada per un important avançament a causa de les condicions meteorològiques durant tot l'any. Després d'un hivern suau i sec, es va arribar a una primavera molt plujosa amb temperatures suaus, amb un mes de maig molt càlid. L'estiu va ser més sec, amb temperatures normals i només amb uns quants dies puntuals de calor forta. Amb aquestes condicions la verema va ser més prematura respecte d'altres anys. Cal destacar també que a causa de les condicions d'humitat durant la primavera hi va haver certs atacs de mildiu i oïdium a la varietat chardonnay. Tot i això, gràcies al bon control de l'equip de viticultura, es va aconseguir mantenir un bon estat sanitari del raïm.

### Premis:

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



*Antología.*  
**MIGUEL TORRES**  
*Desde 1678*





**Any de plantació de les vinyes:** 1980

**Superfície:** 15 ha/ 37 acres

**Elevació:** 500 m

**Pendent:** 0-5%

**Orientació:** NE

**Rendiment:** Aprox. 1900 Kg/ha. Selecció manual de los racimos

**Sòl:**

Sòls argilocalcaris profunds, rics en llims, amb un drenatge moderat i una capacitat de retenció d'aigua molt alta, que afavoreixen un creixement vegetatiu equilibrat del chardonnay I donen uns vins de caràcter varietal molt aptes per a la criança. Formats a partir de margues vermelloses d'origen oligocènic.

**Pluviometria:**

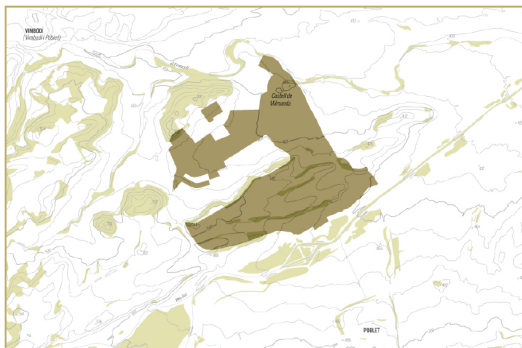
Mitjana anual (històric): 587 mm

Total anual (anyada actual): 518 mm

**Temperatura:**

Mitjana anual (històric): 13,9°C

Mitjana anual (anyada actual): 14,1°C



**Finca de procedència:** Milmanda

**Localització:** Conca de Barberà

**Història:** Mil anys d'història.

Milmanda formava part d'una ruta de castells medievals que donaven aixopluc als cristians en temps de reconquesta . Amb el segle XII arriba la pau a aquestes terres i amb això es reinicia el cultiu de la vinya. Al peu d'aquest castell la Família Torres cultiva avui la varietat chardonnay que dona vida a aquest exclusiu vi.

