

VARIETAT RECUPERADA nº 32

Pirene

2021

Variedad: Pirene

Época de vendimia: A partir del 20 de octubre

Elaboración:

Tiempo de maceración: 5 días

Tipo de fermentación: Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable y fermentación maloláctica 50% en bota y 50% en acero inoxidable

Tiempo de fermentación alcohólica: 10 días

Temperatura de fermentación: 22°C

Crianza: El 80% del vino envejece durante 4 meses en barrica de segundo uso y acero inoxidable. Un 20% hace crianza en fudre de segundo uso de roble francés

Fecha de embotellado: Febrero de 2023

Datos técnicos:

Grado alcohólico: 14% vol.

pH: 3,44

Acidez total: 6,74 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: 10 años

De esta añada se han producido las siguientes botellas:

Standard (75 cl): 2600

Comentarios cosecha:

El año 2020 fue un año lluvioso durante la primera parte del año, con un período de sequía considerable durante el período de maduración, hecho que marcó el rendimiento de la cosecha. Hay que destacar la granizada que hubo en el mes de julio que afectó también a parte de la finca. En cuanto a las temperaturas, las mínimas fueron superiores durante gran parte del año. Cabe destacar que el mes de febrero fue cálido, seguido de un mes de marzo y abril frío, al igual que el mes de junio, donde las temperaturas fueron inferiores a la media histórica.

Premios:

- Cosecha 2020: 96 puntos, Wine Enthusiast 2023
- Cosecha 2019: 96 puntos, Wine Enthusiast 2022
- Cosecha 2019: 93 puntos, Wine Advocate (Luís Gutierrez) 2022

FAMILIA
TORRES
Desde  1870





Año de plantación de las vides: 2014-2019

Superficie: 8,7 Has

Elevación: 830-940 m

Pendiente: 10-15%

Orientación: SE - SO

Rendimiento: 1.432 Kg/ha

Suelo:

Suelos calcáreos con abundantes conglomerados que permiten un buen desarrollo del sistema radicular

Meteorología:

El año 2021 fue un año poco lluvioso, pero con una gran nevada a inicios de año que facilitó el desarrollo durante el ciclo vegetativo. Este hecho, junto con las precipitaciones esporádicas durante el resto del ciclo, hicieron que las cepas se desarrollaran con normalidad.

En cuanto a las temperaturas, las mínimas fueron inferiores a lo habitual durante gran parte del año, pero las máximas estuvieron bastante por encima de la normalidad, con una ola de calor a final de agosto que marcó el inicio de vendimia.

Pluviometría:

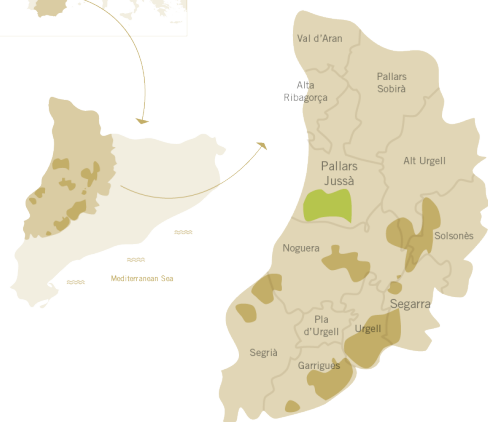
Media anual (histórico): 679 mm

Total anual (añada actual): 436 mm

Temperatura:

Media anual (histórico): 13,3°C

Media anual (añada actual): 13,5°C



Finca de procedencia: Sant Miquel

Localización: Tremp, Prepirineo

Historia: Desde hace más de 30 años, la Familia Torres está comprometida en un proyecto de gran envergadura, recuperar las variedades ancestrales, que se consideraban desaparecidas por la filoxera durante el siglo XIX.

Recuperando la tradición vitivinícola de Cataluña, la quinta generación de Familia Torres mira al futuro, buscando la autenticidad y creando vinos excepcionales, realmente especiales por su singularidad.

La variedad recuperada Pirene está plantada en la finca que Familia Torres tiene en Tremp (Lleida), a 950 metros sobre el nivel del mar. Es una variedad tinta con mucho color y un alto nivel de taninos. Muestra mucha fruta roja, con un toque mineral y especiado. Es elegante y sorprende en boca por su textura y finura, de fruta sabrosa y a la vez fresca.