

Leyenda de una herencia

RESERVA REAL

2019

DO: Penedès

Varietades: Cabernet sauvignon, merlot y cabernet franc

Época de vendimia:

Cabernet sauvignon: A partir del 24 de septiembre

Merlot: A partir del 24 de septiembre

Cabernet franc: A partir del 2 de octubre

Elaboración:

Tiempo de maceración: Entre 15-20 días

Tiempo de fermentación alcohólica: 7 días

Temperatura de fermentación: 26°C

Crianza: Durante 18 meses en barricas nuevas de roble francés

Datos técnicos:

Grado alcohólico: 14,5% vol.

pH: 3,44

Acidez total: 5,89 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: Gracias a la gran calidad de sus taninos, envejecerá con excelencia durante los próximos 15-20 años.

De esta añada se han producido las siguientes botellas:

Borgoñesa (75 cl): 875

Magnum (150 cl): 61

Jeroboam (300 cl): 9

Comentarios cosecha:

El año 2019 fue, en general, poco lluvioso, aunque durante el ciclo vegetativo las precipitaciones estuvieron dentro de la normalidad. Por otro lado, globalmente, fue un año de temperaturas normales, pero con un verano caluroso, hecho que adelantó unos días la época de vendimia.

Premios:

- Cosecha 2019: 96 puntos, JamesSuckling.com 2023
- Cosecha 2018: 99 puntos, Grupo Gourmets 2023
- Cosecha 2018: 93 puntos, Wine Spectator 2023
- Cosecha 2018: 95 puntos, JamesSuckling.com 2022
- Cosecha 2017: 96 puntos, Peñín 2023
- Cosecha 2017: 98 puntos, Vivir el vino 365 vinos al año 2022
- Cosecha 2017: 95 puntos, 100% Blind Tasted - Andreas Larsson 2021
- Cosecha 2017: 95 puntos, Decanter Wine Awards 2021
- Cosecha 2017: 94 puntos, JamesSuckling.com 2021
- Cosecha 2016: 95 puntos, Peñín 2022



Antología.
MIGUEL TORRES
Desde 1678





Año de plantación de las vides: 1981

Superficie: 4 ha (10 acres)

Elevación: 365 m

Pendiente: 5-10%

Orientación: E

Rendimiento: 4.912 Kg/ha

Suelo:

Suelos desarrollados a partir de pizarras del siluriense (paleozoico), únicos en toda la región del Penedès, que se caracterizan por ser poco profundos y pedregosos, de color oscuro y con un drenaje rápido. El carácter mineral de este suelo provoca unas condiciones muy particulares para el desarrollo del Cabernet y Merlot.

Pluviometría:

Media anual (histórico): 539 mm

Total anual (añada actual): 481 mm

Temperatura:

Media anual (histórico): 15,1°C

Media anual (añada actual): 15,1°C



Finca de procedencia: Les Arnes

Localización: Mediona, Alt Penedès

Historia: Reserva Real después de la visita real a la bodega de Familia Torres en 1995, coincidiendo con su 125 aniversario. Se obtiene de las mejores uvas de cabernet sauvignon, cabernet franc y merlot del pequeño viñedo de Les Arnes (solo 4 hectáreas).viña Les Arnes.

