

Leyenda de una herencia

RESERVA REAL

2019

DO: Penedès

Varietats: Cabernet sauvignon, merlot i cabernet franc

Època de verema:

Cabernet sauvignon: A partir del 24 de setembre

Merlot: A partir del 24 de setembre

Cabernet franc: A partir del 2 d'octubre

Elaboració:

Temps de maceració: Entre 15-20 dies

Temps de fermentació alcohòlica: 7 dies

Temperatura de fermentació: 26°C

Criança: Durant 18 mesos en botes noves de roure francès

Dades tècniques:

Grau alcohòlic: 14,5% vol.

pH: 3,44

Acidesa total: 5,89 g/L (à. tartàric)

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

Informació sobre al·lèrgens: Conté sulfits

Conservat en bones condicions mantindrà el seu potencial en els propers: Gracias a la gran calidad de sus taninos, envejecerá con excelencia durante los próximos 15-20 años.

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

Borgoñesa (75 cl): 875

Magnum (150 cl): 61

Jeroboam (300 cl): 9

Comentaris anyada:

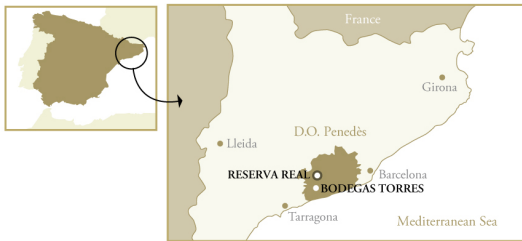
L'any 2019 va ser, en general, poc plujós, encara que durant el cicle vegetatiu les precipitacions van estar dins de la normalitat. D'altra banda, globalment, va ser un any de temperatures normals, però amb un estiu calorós, fet que va avançar uns dies l'època de verema.

Premis:

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


Antología.
MIGUEL TORRES
Desde 1878





Finca de procedència: Les Arnes

Localització: Mediona, Alt Penedès

Història: Reserva Real es va elaborar per primera vegada el 1995 arran de la Visita Reial al celler, coincidint amb el 125è aniversari de Família Torres. Reserva Real és un dels nostres vins "Antologia" amb una producció molt limitada. Procedeix d'una selecció molt estricta dels millors raïms Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc i Merlot de la nostra petita vinya de Les Arnes (només 4 hectàrees).

Any de plantació de les vinyes: 1981

Superfície: 4 ha (10 acres)

Elevació: 365 m

Pendent: 5-10%

Orientació: E

Rendiment: 4.912 Kg/ha

Sòl:

Sòls desenvolupats a partir de pissarres del silurià (paleozoic), únics a tota la regió del Penedès, que es caracteritzen per ser poc profunds i pedregosos, de color fosc i amb un drenatge ràpid. El caràcter mineral d'aquest sòl provoca unes condicions molt particulars per al desenvolupament del cabernet i merlot.

Pluviometria:

Mitjana anual (històric): 539 mm

Total anual (anyada actual): 481 mm

Temperatura:

Mitjana anual (històric): 15,1°C

Mitjana anual (anyada actual): 15,1°C