

VARIETAT RECUPERADA nº 23

forcada

2021

DO: Penedès

Variedad: Forcada

Época de vendimia: A partir del 30 de septiembre

Elaboración:

Tipo de fermentación: En depósitos de acero inoxidable bajo control de temperatura

Tiempo de fermentación alcohólica: 10-12 días

Temperatura de fermentación: 14-16°C

Crianza: 90% en depósitos de acero inoxidable sobre lía fina durante 6 meses, 10% en bodega usada durante 6 meses con battonage

Fecha de embotellado: Junio de 2022

Datos técnicos:

Grado alcohólico: 13,5% vol.

pH: 2,73

Acidez total: 7,7 g/L (á. tartárico)

Azúcares residuales: 0,4 g/L - Datos internos -

Información sobre alérgenos: Contiene sulfitos

Conservado en buenas condiciones mantendrá su potencial dentro de los próximos: 6-8 años

De esta añada se han producido las siguientes botellas:

Standard (75 cl): 1458

Magnum (150 cl): 13

Comentarios cosecha:

El 2021 fue un año seco, con escasas precipitaciones durante el primer semestre. En septiembre se concentró un pequeño período de lluvias que condicionó la vendimia, retrasando su inicio y generando algún foco de botritis. En cuanto a las temperaturas, el 2021 tuvo un inicio de ciclo vegetativo más frío de lo habitual y un verano más suave. Se puede destacar un mes de febrero con temperaturas más elevadas de lo normal que adelantaron la brotación de las variedades tempranas, que después, en el mes de marzo, se vieron afectadas por las heladas.

Premios:

- Cosecha 2019: 94 puntos, Wine Enthusiast 2023
- Cosecha 2019: 90 puntos, JamesSuckling.com 2021
- Cosecha 2018: 91 puntos, JamesSuckling.com 2022
- Cosecha 2016: 91 puntos, VINOUS - Joshua Reynolds 2021
- Cosecha 2016: 92 puntos, Wine Advocate (Luís Gutierrez) 2018
- Cosecha 2015: 91 puntos, Wine Advocate (Luís Gutierrez) 2018

FAMILIA
TORRES
Desde  1870





Año de plantación de las vides: 2014

Superficie: 14,3 Has.

Elevación: 510 m

Pendiente: 6%

Orientación: Norte

Rendimiento: 4.023 Kg/ha

Suelo:

Suelos arcillo-calcáreos profundos, de color rojizo, con un drenaje moderado y una capacidad de retención de agua alta, que permiten el desarrollo de la máxima expresión aromática de los vinos blancos. Formados a partir de arcillas del Eoceno (terciario).

Pluviometría:

Media anual (histórico): 535,5 mm

Total anual (añada actual): 429 mm

Temperatura:

Media anual (histórico): 13,4°C

Media anual (añada actual): 13,1°C



Finca de procedencia: Mas Palau

Localización: Santa Maria de Miralles, Alt Penedès

Historia: Desde hace 40 años, Familia Torres está inmersa en un proyecto de gran envergadura, recuperar variedades ancestrales, que se creían extinguidas debido a la plaga de la filoxera de finales del siglo XIX.

Recuperando el patrimonio vitivinícola de Cataluña, la quinta generación de Familia Torres mira al futuro, buscando la autenticidad y creando vinos singulares.

Forcada es la única variedad blanca recuperada de las más de 50 encontradas, que muestra gran interés enológico y capacidad de adaptarse al cambio climático. Está plantada en el Alt Penedès y sorprende por su intensidad aromática y su frescura.