

VARIETAT RECUPERADA nº 23

forcada

2021

DO: Penedès

Varietat: Forcada

Època de verema: A partir del 30 de setembre

Elaboració:

Tipus de fermentació: En dipòsits d'acer inoxidable sota control de temperatura

Temps de fermentació alcohòlica: 10-12 dies

Temperatura de fermentació: 14-16°C

Criança: 90% en dipòsits d'acer inoxidable sobre mares fines 6 mesos, 10% en bota usada durant 6 mesos amb battonage

Embotellat: Juny de 2022

Dades tècniques:

Grau alcohòlic: 13.5% vol.

pH: 2.73

Acidesa total: 7.7 g/L (à. tartàric)

Sucres residuals: 0.4 g/L - Dades internes -

Informació sobre al·lèrgens: Conté sulfit

Conservat en bones condicions mantindrà el seu potencial en els propers: 6-8 anys

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

Standard (75 cl): 1458

Magnum (150 cl): 13

Comentaris anyada:

El 2021 va ser un any sec, amb precipitacions escasses durant el primer semestre. Al setembre es va concentrar un petit període de pluges que va condicionar la verema, en va endarrerir l'inici i va generar algun focus de botritis. Pel que fa a les temperatures, el 2021 va tenir un inici de cicle vegetatiu més fred del que és habitual i un estiu més suau. Cal destacar un mes de febrer amb temperatures més elevades del normal, la qual cosa va fer avançar la brotada de les varietats primerenques, que després, al mes de març, es van veure afectades per les gelades.

Premis:

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

FAMÍLIA
TORRES
Desde  1870





Any de plantació de les vinyes: 2014

Superfície: 14.3 Has.

Elevació: 510 m

Pendent: 6%

Orientació: Norte

Rendiment: 4.023 Kg/ha

Sòl:

Sòls argilocalcaris profunds, de color vermellós, amb un drenatge moderat i una capacitat de retenció d'aigua alta, que permeten el desenvolupament de la màxima expressió aromàtica dels vins blancs. Formats a partir d'argiles de l'eocè (terciari).

Pluviometria:

Mitjana anual (històric): 535.5 mm

Total anual (anyada actual): 429 mm

Temperatura:

Mitjana anual (històric): 13.4°C

Mitjana anual (anyada actual): 13.1°C



Finca de procedència: Mas Palau

Localització: Santa Maria de Miralles, Alt Penedès

Història: Des de fa quaranta anys, la Família Torres està immersa en un projecte de gran envergadura; recuperar varietats ancestrals, que es creia que s'havien extingit a causa de la plaga de la fil·loxera de finals del segle XIX. Recuperant el patrimoni vitivinícola de Catalunya, la cinquena generació de la Família Torres mira al futur, buscant l'autenticitat i creant vins singulars. Forcada és l'única varietat blanca recuperada de les més de cinquanta trobades, que mostra un gran interès enològic i la capacitat d'adaptar-se al canvi climàtic. Està plantada a l'Alt Penedès i sorprèn per la intensitat aromàtica i la seva frescor.