

VARIETAT RECUPERADA nº 32

Pirene

2021

Varietat: Pirene

Època de verema: A partir del 20 d'octubre

Elaboració:

Temps de maceració: 5 dies

Tipus de fermentació: Fermentació alcohòlica en dipòsits d'acer inoxidable i fermentació malolàctica 50% en bota i 50% en acer inoxidable.

Temps de fermentació alcohòlica: 10 dies

Temperatura de fermentació: 22°C

Criança: El 80% del vi envellaix durant quatre mesos en botes de segon ús i acer inoxidable. Un 20% fa criança en fudre de segon ús de roure francès.

Embotellat: Febrer de 2023

Dades tècniques:

Grau alcohòlic: 14% vol.

pH: 3,44

Acidesa total: 6,74 g/L (à. tartàric)

Sucres residuals: 0,6 g/L - Dades internes -

Informació sobre al·lèrgens: Conté sulfit

Conservat en bones condicions mantindrà el seu potencial en els propers: 10 anys

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

Standard (75 cl): 2600

Comentaris anyada:

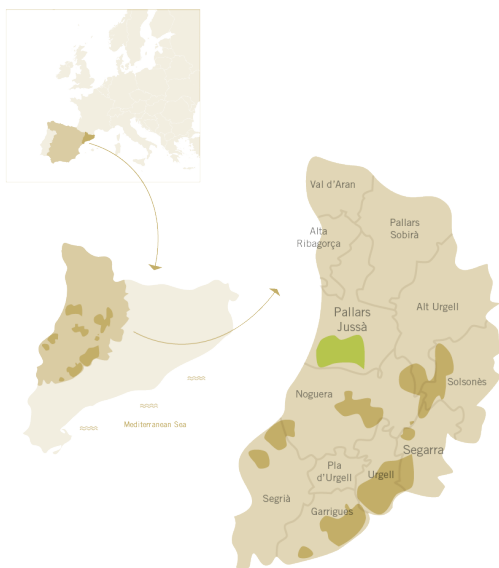
L'any 2020 va ser plujós durant la primera part de l'any, amb un període de sequera considerable durant el període de maduració, fet que va marcar el rendiment de la collita. Cal destacar la pedregada que hi va haver al mes de juliol, que va afectar també part de la finca. Pel que fa a les temperatures, les mínimes van ser superiors durant una gran part de l'any. D'altra banda, el mes de febrer va ser càlid, seguit d'un mes de març i abril freds, com també el mes de juny, en què les temperatures van ser inferiors a la mitjana històrica.

Premis:

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

FAMÍLIA
TORRES
Desde  1870





Finca de procedència: Sant Miquel

Localització: Tremp, Prepirineu

Història: Des de fa més de trenta anys, la Família Torres està compromesa en un projecte de gran envergadura: recuperar les varietats ancestrals, que es consideraven desaparegudes per la fil·loxera durant el segle XIX. Recuperant la tradició vitivinícola de Catalunya, la cinquena generació de la Família Torres mira cap al futur, buscant l'autenticitat i creant vins excepcionals, realment especials per la seva singularitat. La varietat recuperada Pirene està plantada a la finca que la Família Torres té a Tremp (Lleida), a 950 metres sobre el nivell del mar. És una varietat negra amb molt de color i un alt nivell de tanins. Mostra molta fruita vermella, amb un toc mineral i especiat. És elegant i sorprèn en boca per la textura i finor, de fruita saborosa i alhora fresca.

Any de plantació de les vinyes: 2014-2019

Superfície: 8,7 Has

Elevació: 830-940 m

Pendent: 10-15%

Orientació: SE - SO

Rendiment: 1.432 Kg/ha

Sòl:

Sòls calcaris amb abundants conglomerats que permeten un bon desenvolupament del sistema radicular

Meteorologia:

L'any 2021 va ser un any poc plujós, però hi va haver una gran nevada a començaments d'any que va facilitar el desenvolupament durant el cicle vegetatiu. Aquest fet, juntament amb les precipitacions esporàdiques durant la resta del cicle, va fer que els ceps es desenvolupessin amb normalitat.

Pel que fa a les temperatures, les mínimes van ser inferiors al que és habitual durant gran part de l'any, però les màximes van estar força per sobre de la normalitat, amb una onada de calor a final d'agost que va marcar l'inici de la verema.

Pluviometria:

Mitjana anual (històric): 679 mm

Total anual (anyada actual): 436 mm

Temperatura:

Mitjana anual (històric): 13,3°C

Mitjana anual (anyada actual): 13,5°C