

VARIETAT RECUPERADA nº 46

Gonfaus

2021

Variedad: Gonfaus

Época de vendimia: A partir del 24 de septiembre

Elaboración:

Tiempo de maceración: 6 días

Tipo de fermentación: En depósitos de acero inoxidable y cemento

Tiempo de fermentación alcohólica: 12 días

Temperatura de fermentación: 22°C

Crianza: En bota de roble francés de segundo uso durante 6 meses

Fecha de embotellado: Octubre de 2022

Datos técnicos:

Grado alcohólico: 14,5% vol.

pH: 3,43

Acidez total: 6,3 g/L (á. tartárico)

Azúcares residuales: 0,7 g/L

Información sobre alérgenos: Contiene sulfitos

Conservado en buenas condiciones mantendrá su potencial dentro de los próximos: 10 años

De esta añada se han producido las siguientes botellas:

Standard (75 cl): 1.118

Comentarios cosecha:

El año 2021, en general, fue poco lluvioso, aunque podemos destacar una nevada en el mes de enero que llegó a los 70 cm de nieve acumulada en la parte alta de la finca de l'Aranyò, hecho que propició un muy buen desarrollo vegetativo de las cepas. En cuanto a las temperaturas, estuvieron dentro de la normalidad, con un mes de febrero más cálido de lo normal.

FAMILIA
TORRES
Desde  1870





Año de plantación de las vides: Del 2004 al 2017

Superficie: 13,2 Has

Elevación: 330-541 m

Pendiente: 4-7%

Orientación: N-S

Rendimiento: 5.717 Kg/ha

Suelo:

Suelos arcillosos moderadamente profundos, de pH básico, con una capacidad de retención de agua moderada y un contenido en caliza activa muy alto. Buen contenido en materia orgánica.

Pluviometría:

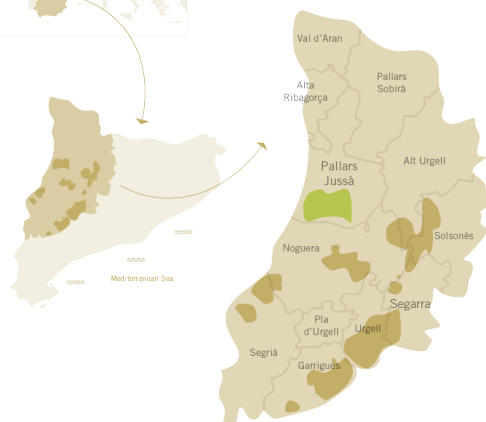
Media anual (histórico): 353 mm

Total anual (añada actual): 238 mm

Temperatura:

Media anual (histórico): 14,4°C

Media anual (añada actual): 14,5°C



Finca de procedencia: Purgatori

Localización: Juneda, Les Garrigues

Historia: Desde hace más de 30 años, Familia Torres está comprometida en un proyecto de gran envergadura, recuperar las variedades ancestrales, que se consideraban desaparecidas por la filoxera durante el siglo XIX.

Recuperando la tradición vitivinícola de Cataluña, la quinta generación de Familia Torres mira al futuro, buscando la autenticidad y creando vinos excepcionales, realmente especiales por su singularidad.

La variedad recuperada Gonfaus fue localizada en 1998 y se ha adaptado especialmente bien en la finca leridana del Purgatori, en la zona de Les Garrigues. Se trata de una variedad femenina muy poco productiva. Sus vinos presentan aromas complejos de frutas maduras sobre un fondo ligeramente especiado y muestran una acidez bien integrada y buena concentración, con taninos maduros y dulces.