

VARIETAT RECUPERADA nº 23

forcada

2022

DO: Penedès

Variedad: Forcada

Época de vendimia: A partir del 13 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 barrica usada durante 6 meses con battonage

Fecha de embotellado: Marzo de 2023

Datos técnicos:

Grado alcohólico: 13% vol.

pH: 3,07

Acidez total: 6,45 g/L (á. tartárico)

Azúcares residuales: 0,5 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): 1.651

Magnum (150 cl): 13

Comentarios cosecha:

El año climatológico se caracterizó por temperaturas que excedieron los promedios históricos, manteniéndose elevadas durante la mayor parte de los meses. La primavera inició con mejores condiciones, con temperaturas suaves que favorecieron un despertar gradual de la viña. Sin embargo, el verano trajo consigo múltiples episodios de calor extremo, con más de diez jornadas superando los 35°C. A pesar de la escasez de lluvias durante la mayoría del año, julio y agosto experimentaron precipitaciones abundantes, propiciando un óptimo desarrollo de la maduración de la uva. El cierre del ciclo vegetativo se presentó muy seco.

Premios:

- Cosecha 2020: 96 puntos, Grupo Gourmets 2024
- 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: 3.812 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:

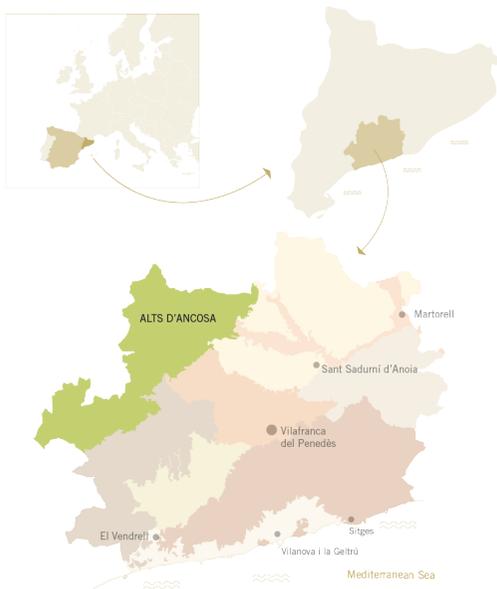
Media anual (histórico): 375 mm

Total anual (añada actual): 429 mm

Temperatura:

Media anual (histórico): 14,4°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.