

VARIETAT RECUPERADA nº 32

Pirene

2022

Variedad: Pirene

Época de vendimia: A partir del 29 de septiembre

Elaboración:

Tiempo de maceración: 6 días

Tipo de fermentación: Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable y fermentación maloláctica 50% en bota y 50% en acero inoxidable

Tiempo de fermentación alcohólica: 14 días

Temperatura de fermentación: 22°C

Crianza: El 80% del vino envejece durante 4 meses en barrica de segundo uso y acero inoxidable. Un 20% hace crianza en fudre de segundo uso de roble francés

Datos técnicos:

Grado alcohólico: 13,87% vol.

pH: 3,30

Acidez total: 6,33 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: 10 años

De esta añada se han producido las siguientes botellas:

Standard (75 cl): 3088

Comentarios cosecha:

Las temperaturas durante el año 2022 estuvieron muy por encima de la normalidad, a excepción de la primavera, que fue más fresca. Las temperaturas nocturnas fueron elevadas y se produjeron olas de calor intensas desde mayo a agosto, con un final de año muy cálido, con mínimas que rozaron el promedio histórico.

La precipitación fue regular durante todo el año, con un inicio de ciclo y final bastante lluvioso.

Premios:

- Cosecha 2021: 95 puntos, Grupo Gourmets 2024
- Cosecha 2020: 96 puntos, Wine Enthusiast 2023
- Cosecha 2019: 96 puntos, Wine Enthusiast 2022
- Cosecha 2019: 93 puntos, Wine Advocate (Luís Gutierrez) 2022

FAMILIA
TORRES
Desde  1870





Año de plantación de las vides: 2014-2019

Superficie: 8,7 Has

Elevación: 830-940 m

Pendiente: 10-15%

Orientación: SE - SO

Rendimiento: 2.105 Kg/ha

Suelo:

Suelos calcáreos con abundantes conglomerados que permiten un buen desarrollo del sistema radicular

Pluviometría:

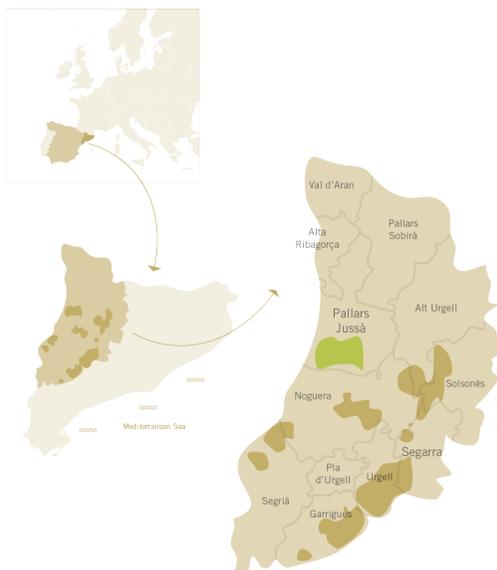
Media anual (histórico): 679 mm

Total anual (añada actual): 712,6 mm

Temperatura:

Media anual (histórico): 13,3°C

Media anual (añada actual): 14,6°C



Finca de procedencia: Sant Miquel

Localización: Tremp, Prepirineo

Historia: Desde hace más de 30 años, la 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 Pirene está plantada en la finca que Familia Torres tiene en Tremp (Lleida), a 950 metros sobre el nivel del mar. Es una variedad tinta con mucho color y un alto nivel de taninos. Muestra mucha fruta roja, con un toque mineral y especiado. Es elegante y sorprende en boca por su textura y finura, de fruta sabrosa y a la vez fresca.