

VARIETAT RECUPERADA nº 32

Pirene

2022

Varietat: Pirene

Època de verema: A partir del 29 de setembre

Elaboració:

Temps de maceració: 6 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: 14 dies

Temperatura de fermentació: 22°C

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

Dades tècniques:

Grau alcohòlic: 13,87% vol.

pH: 3,30

Acidesa total: 6,33 g/L (à. tartàric)

Sucres residuals: 0,5 g/L - Dades internes -

Informació sobre al·lèrgens: Conté sulfit

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

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

Standard (75 cl): 3088

Comentaris anyada:

Les temperatures durant l'any 2022 van estar molt per sobre de la normalitat, a excepció de la primavera, que va ser més fresca. Les temperatures nocturnes van ser elevades i es van produir onades de calor intenses des de maig a agost, amb un final d'any molt càlid, amb mínimes que van fregar la mitjana històrica.

La precipitació va ser regular durant tot l'any, amb un inici de cicle i final bastant plujós.

Premis:

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

FAMILIA
TORRES
Desde  1870





Any de plantació de les vinyes: 2014-2019

Superfície: 8,7 Has

Elevació: 830-940 m

Pendent: 10-15%

Orientació: SE - SO

Rendiment: 2.105 Kg/ha

Sòl:

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

Pluviometria:

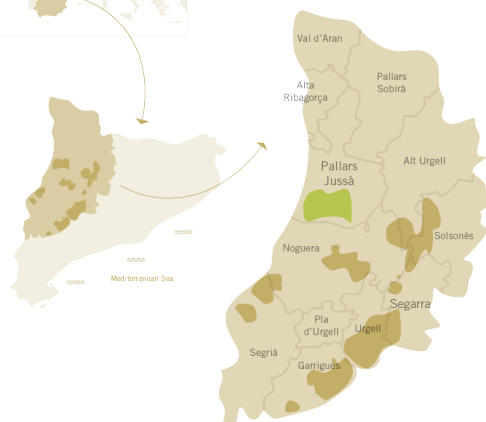
Mitjana anual (històric): 679 mm

Total anual (anyada actual): 712,6 mm

Temperatura:

Mitjana anual (històric): 13,3°C

Mitjana anual (anyada actual): 14,6°C



Finca de procedència: Sant Miquel

Localització: Tremp, Prepirineo

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.