

Clos Ancestral

PROJECTE DE RECUPERACIÓ
DE VARIETALS AUTÒCTONS ANCESTRALS

COSECHA: 2023

TIPO DE VINO: Vino blanco ecológico

DO: Penedès

VARIETADES: Forcada y Xarel·lo

ELABORACIÓN

Tipo de fermentación: En depósitos de acero inoxidable bajo control de temperatura

Tiempo de fermentación alcohólica: 10-12 días

Temperatura de fermentación: 15-17°C

Crianza: Durante 3 meses en lías finas

Fecha de embotellado: A partir de marzo de 2024

DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 12,5% vol.

pH: 2,93

Acidez total: 6,1 g/L (á. tartárico)

Azúcares residuales: 0,6 g/L

Información sobre alérgenos: Contiene sulfitos

Conservado en buenas condiciones mantendrá su potencial dentro de los próximos: 2-3 años

FORMATOS DISPONIBLES

75 cl

NOTA DE CATA

Color pajizo pálido, limpio y brillante. Delicioso en nariz, con frescas notas florales y vegetales sobre un fondo frutal (cítricos, piña). En boca es vivo, alegre, limpio y sabroso. Con buena persistencia.

GASTRONOMÍA

Ideal como aperitivo. Acompaña muy bien comidas con ingredientes sencillos, apenas condimentados, como mariscos crudos o fritos, ostras y gambas. Con pescados sencillos a la plancha, como la lubina.

Marida muy bien con quesos de cabra jóvenes, o ensaladas que contengan hierbas frescas. Excelente para acompañar platos japoneses como sushi y sashimi, dim sum frito y al vapor a base de marisco y salmón por ejemplo.

Servir de 8 a 10°C

LEGADO

Fruto del proyecto de recuperación de variedades ancestrales que Familia Torres inició hace cuarenta años nace Clos Ancestral, resultado de una labor de arqueología del vino para devolver un patrimonio común. Forcada es la primera variedad blanca prefiloxérica recuperada y vinificada que, unida a la xarel·lo, dota este vino de una autenticidad irreplicable



Clos Ancestral

PROJECTE DE RECUPERACIÓ
DE VARIETALS AUTÒCTONS ANCESTRALS

TERROIR

Suelo

Suelos arcillo-calcáreos profundos, de color rojizo con predominio de lutitas de yeso. 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).

Meteorología

En 2023, la región del Penedès experimenta una sequía excepcional, acumulando un déficit hídrico de tres años. La primavera y el final del año se presentan particularmente áridos, registrando un 40% menos de precipitaciones durante el ciclo vegetativo. Esta escasez de lluvias resulta en un desarrollo vegetativo menguado. Las temperaturas se mantienen por encima de la media durante buena parte del año, con múltiples olas de calor en junio, julio y agosto. Además, el otoño es inusualmente cálido, con octubre y noviembre experimentando temperaturas que superan en 2°C la media estacional.

Pluviometría

Total anual (añada actual): 265,7 mm

Temperatura

Media anual (añada actual): 16,1°C