

Leyenda de una herencia

Milmanda

2021

DO: Conca de Barberà

Variedad: Chardonnay

Época de vendimia: A partir del 9 de septiembre

Elaboración:

Tipo de fermentación: En barrica (80%) y en fudre (20%), sin fermentación maloláctica

Tiempo de fermentación alcohólica: 2-3 semanas

Temperatura de fermentación: 16°C

Crianza: Envejece durante 4 meses en barricas de 300 litros y fudres de 1500 litros, con un 50% de roble nuevo francés. Posteriormente tiene una crianza de 12 meses sobre lías en depósito.

Fecha de embotellado: Abril de 2023

Datos técnicos:

Grado alcohólico: 13,5% vol.

pH: 3,27

Acidez total: 6,12 g/L (á. tartárico)

Azúcares residuales: 0,7 g/L - Datos internos -

Información sobre alérgenos: Contiene sulfitos

Conservado en buenas condiciones mantendrá su potencial dentro de los próximos: 4-6 años

De esta añada se han producido las siguientes botellas:

Borgoñesa (75 cl): 24.201

Magnum (150 cl): 400

Jeroboam (300 cl): 19

Comentarios cosecha:

El año 2021 fue, en general, un año normal en cuanto a la pluviometría, aunque con una primavera más seca de lo habitual. Las precipitaciones del mes de junio y julio favorecieron el buen desarrollo de la uva. Las pocas lluvias del mes de septiembre hicieron que se vieran algunos focos de botritis esporádica. En cuanto a las temperaturas, estas fueron más frescas globalmente, con un febrero cálido que provocó un adelanto de la brotación, y con un verano de temperaturas máximas superiores a la media.

Premios:

- Cosecha 2021: 92 puntos, JamesSuckling.com 2023
- Cosecha 2021: 92 puntos, JamesSuckling.com 2021
- Cosecha 2020: 97 puntos, Grupo Gourmets 2024
- Cosecha 2020: 97 puntos, Proensa 2024
- Cosecha 2020: 97 puntos, Vivir el vino 365 vinos al año 2024
- Cosecha 2020: 97 puntos, Wine Enthusiast 2024
- Cosecha 2020: 94 puntos, Peñín 2024
- Cosecha 2020: 92 puntos, Robert Parker's Wine Advocate 2024
- Cosecha 2020: 94 puntos, JamesSuckling.com 2023
- Cosecha 2020: 94 puntos, JamesSuckling.com 2020



Antología.
MIGUEL TORRES
Desde 1878





Año de plantación de las vides: 1980

Superficie: 15 ha/ 37 acres

Elevación: 500 m

Pendiente: 0-5%

Orientación: NE

Rendimiento: Aprox. 1900 Kg/ha. Selección manual de los racimos

Suelo:

Suelos arcillo-calcáreos profundos, ricos en limos, con un drenaje moderado y una capacidad de retención de agua muy alta, que favorecen un crecimiento vegetativo equilibrado en chardonnay y da unos vinos de carácter varietal muy aptos para la crianza. Formados a partir de margas rojizas de origen oligocénico.

Pluviometría:

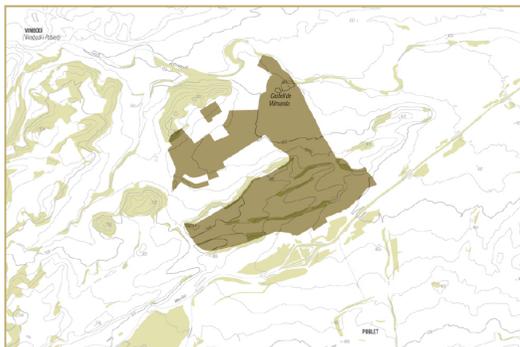
Media anual (histórico): 587 mm

Total anual (añada actual): 490 mm

Temperatura:

Media anual (histórico): 13,9°C

Media anual (añada actual): 13,7°C



Finca de procedencia: Milmanda

Localización: Conca de Barberà

Historia: Mil años de historia.

Milmanda formaba parte de una ruta de castillos medievales que daban cobijo a los cristianos en tiempos de reconquista. Con el siglo XII llega la paz a estas tierras y con ello se reinicia el cultivo de la vid. Al pie de este castillo la Familia Torres cultiva hoy la variedad chardonnay que da vida a este exclusivo vino.

