

## Leyenda de una herencia

*Milmanda*

2021

**DO:** Conca de Barberà

**Varietat:** Chardonnay

**Època de verema:** A partir del 9 de setembre

### Elaboració:

**Tipus de fermentació:** En bota (80%) i en fudre (20%), sense fermentació malolàctica.

**Temps de fermentació alcohòlica:** 2-3 setmanes

**Temperatura de fermentació:** 16°C

**Criança:** Envelleix durant quatre mesos en botes de 300 litres i fudres de 1.500 litres, amb un 50% de roure nou francès. Posteriorment té una criança de dotze mesos sobre mares en dipòsit.

**Embotellat:** Abril de 2023

### Dades tècniques:

**Grau alcohòlic:** 13,5% vol.

**pH:** 3,27

**Acidesa total:** 6,12 g/L (à. tartàric)

**Sucres residuals:** 0,7 g/L - Dades internes -

**Informació sobre al·lèrgens:** Conté sulfit

**Conservat en bones condicions mantindrà el seu potencial en els propers:** 4-6 anys

**D'aquesta anyada s'han produït les següents ampelles:**

**Borgoñesa (75 cl):** 24.201

**Magnum (150 cl):** 400

**Jeroboam (300 cl):** 19

### Comentaris anyada:

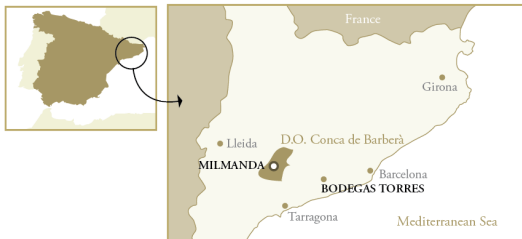
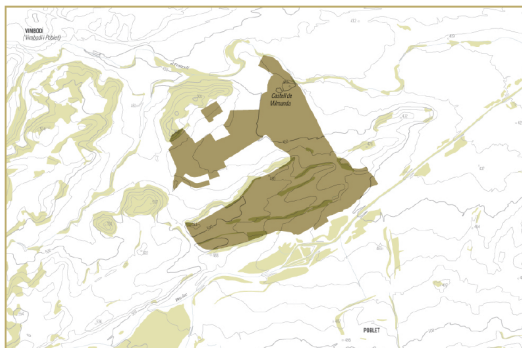
L'any 2021 va ser, en general, un any normal pel que fa a la pluviometria, tot i que amb una primavera més seca de l'habitual. Les precipitacions del mes de juny i juliol van afavorir el bon desenvolupament del raïm. Les poques pluges del mes de setembre van fer que es veiessin alguns focus de botritis esporàdics. Pel que fa a les temperatures, aquestes van ser més fresques globalment, amb un febrer càlid que va provocar un avançament de la brotada, i amb un estiu de temperatures màximes superiors a la mitjana.

### Premis:

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

  
*Antología.*  
**MIGUEL TORRES**  
*Desde 1878*





**Finca de procedència:** Milmanda

**Localització:** Conca de Barberà

**Història:** Mil anys d'història.

Milmanda formava part d'una ruta de castells medievals que donaven aixopluc als cristians en temps de reconquesta . Amb el segle XII arriba la pau a aquestes terres i amb això es reinicia el cultiu de la vinya. Al peu d'aquest castell la Família Torres cultiva avui la varietat chardonnay que dona vida a aquest exclusiu vi.

**Any de plantació de les vinyes:** 1980

**Superfície:** 15 ha/ 37 acres

**Elevació:** 500 m

**Pendent:** 0-5%

**Orientació:** NE

**Rendiment:** Aprox. 1900 Kg/ha. Selecció manual de los racimos

**Sòl:**

Sòls argilocalcaris profunds, rics en llims, amb un drenatge moderat i una capacitat de retenció d'aigua molt alta, que afavoreixen un creixement vegetatiu equilibrat del chardonnay I donen uns vins de caràcter varietal molt aptes per a la criança. Formats a partir de margues vermelloses d'origen oligocènic.

**Pluviometria:**

**Mitjana anual (històric):** 587 mm

**Total anual (anyada actual):** 490 mm

**Temperatura:**

**Mitjana anual (històric):** 13,9°C

**Mitjana anual (anyada actual):** 13,7°C