

Leyenda de una herencia

Milmanda

2022

DO: Conca de Barberà

Variedad: Chardonnay

Época de vendimia: A partir del 11 de agosto

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: Junio de 2024

Datos técnicos:

Grado alcohólico: 13,5% vol.

pH: 3,2

Acidez total: 6,25 g/L (á. tartárico)

Azúcares residuales: 1,1 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): 18.416

Magnum (150 cl): 352

Jeroboam (300 cl): 33

Comentarios cosecha:

El año estuvo marcado por temperaturas por encima de la normalidad, con olas de calor intensas desde mayo hasta agosto. Aunque el inicio del ciclo vegetativo presentó un período de heladas, estas no afectaron al viñedo. Las precipitaciones fueron generalmente escasas, concentrándose al inicio del ciclo, lo que favoreció una buena acumulación hídrica inicial. Durante el verano, algunas tormentas puntuales, especialmente en agosto, duplicaron la precipitación habitual de ese mes, beneficiando el desarrollo de la vendimia. Sin embargo, el final del ciclo vegetativo fue extremadamente seco, sin lluvias efectivas, lo que acentuó el déficit hídrico.

Premios:

- Cosecha 2022: 92 puntos, Peñín 2026
- Cosecha 2021: 97 puntos, Grupo Gourmets 2025
- Cosecha 2021: 97 puntos, Vivir el vino 365 vinos al año 2025
- Cosecha 2021: 93 puntos, Tim Atkin 2025
- Cosecha 2021: 93 puntos, JamesSuckling.com 2024
- Cosecha 2021: 91 puntos, Hudín 2024
- Cosecha 2021: 91 puntos, Wine Spectator 2024
- Cosecha 2021: 92 puntos, JamesSuckling.com 2023
- Cosecha 2021: 92 puntos, JamesSuckling.com 2021
- Cosecha 2020: 97 puntos, Grupo Gourmets 2024


Antología.
MIGUEL TORRES
Desde 1559





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:

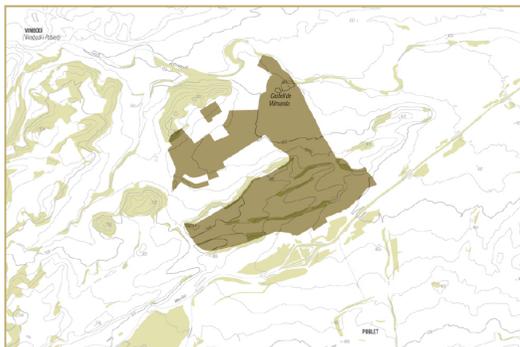
Media anual (histórico): 520 mm

Total anual (añada actual): 333,6 mm

Temperatura:

Media anual (histórico): 13,9°C

Media anual (añada actual): 15,3°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.

