

Clos Ancestral



COLLITA: 2023

TIPUS DE VI: Vi negre ecològic i regeneratiu

DO: Penedès

VARIETATS: Moneu, tempranillo (ull de llebre) i garnatxa

ELABORACIÓ

Temps de maceració: 5 dies

Tipus de fermentació: En dipòsits d'acer inoxidable sota control de temperatura. Fermentació malolàctica en inoxidable i en bota de segon ús

Temps de fermentació alcohòlica: 10 dies

Temperatura de fermentació: 25°C

Criança: Aproximadament un 60% del vi en bota de roure francès de segon ús durant 10 mesos, la resta en acer inoxidable. La varietat moneu realitza una part de la criança en gerres i àmfores

Embotellat: Agost de 2024

DADES TÈCNIQUES

Grau alcohòlic: 14% vol.

pH: 3,51 g/L

Acidesa total: 5 g/L (à. tartàric)

Sucres residuals: <0,5 g/L

Informació sobre al·lèrgens: Conté sulfits

Conservat en bones condicions mantindrà el seu potencial en els propers: 5 anys

FORMATS DISPONIBLES

75 cl

NOTA DE TAST

Rubí lluminós i atractiu. Intens i seductor en nas, amb notes afruitades madures (cireres) i un toc torrat (café) i especiat. En boca és saborós, agradable, lleuger.

GASTRONOMIA

La finor i versatilitat d'aquest vi permet maridar-lo amb una varietat de formatges semi-curats i embotits, amb receptes de carns magres -talls com el filet o el rodó- i peixos amb salses a base de crema o mantega. També plats d'arròs com la paella de muntanya o risotto ai funghi. Temperatura de servei ideal: 14 a 16°C.

LLEGAT

Fa més de 2.000 anys que existeix la viticultura al voltant del Castell de la Bleda, al cor del Penedès, terra d'origen de Família Torres. S'han trobat vestigis ibers, romans, medievals i de just abans de la fil·loxera.

Des de principis dels anys 80, treballem en la recuperació de varietats ancestrals per contribuir a recuperar el patrimoni vitícola de Catalunya i buscar solucions davant el canvi climàtic. Amb el temps, hem constatat que algunes d'elles, a més de mostrar un gran potencial enològic, són més resistents a les altes temperatures i a la sequera. És el cas de la moneu, una varietat ancestral originària del Penedès, que vam reintroduir plantant-la a la finca del Castell de la Bleda i ara incorporem al cupatge de Clos Ancestral.



Clos Ancestral



TERROIR

Sòl

Els sòls on es conrea la varietat moneu són profunds, de textura franca i de color marró-grogós. Pobres en matèria orgànica i amb elevat contingut de carbonat càlcic. Les varietats tempranillo (ull de llebre) i garnacha es conreen en sòls de tipus argiloso-calcari.

Meteorologia

Durant el 2023 les temperatures van ser superiors a la mitjana gran part de l'any, destacant els mesos de juny, juliol, agost, octubre i novembre amb una temperatura 2°C superior a la mitjana, i diverses onades de calor estivals, amb 68 dies superant els 30°C i 31 nits tropicals.

La precipitació va ser escassa durant tot l'any (un 50% inferiors a la mitjana), accentuant la sequera excepcional a la zona, amb un dèficit hídric acumulat de 3 anys.

La primavera i el final d'any van ser molt secs, amb un 40% menys de precipitació durant el cicle vegetatiu, provocant un desenvolupament vegetatiu reduït a causa de la falta de pluges.

Pluviometria

Total anual (anyada actual): 266 mm

Temperatura

Mitjana anual (anyada actual): 16,1°C

PREMIS

· 92 punts, Peñín 2026 (Espanya)