

Clos Ancestral



COSECHA: 2023

TIPO DE VINO: Vino tinto ecológico y regenerativo

DO: Penedès

VARIETADES: Moneu, tempranillo y garnacha

ELABORACIÓN

Tiempo de maceración: 5 días

Tipo de fermentación: En depósitos de acero inoxidable bajo control de temperatura. Fermentación maloláctica en inoxidable y en barrica de segundo uso

Tiempo de fermentación alcohólica: 10 días

Temperatura de fermentación: 25°C

Crianza: Aproximadamente un 60% del vino en barrica de roble francés de segundo uso durante 10 meses, el resto en acero inoxidable.

La variedad moneu realiza una parte de la crianza en tinajas y ánforas

Fecha de embotellado: Agosto de 2024

DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 14% vol.

pH: 3,51 g/L

Acidez total: 5 g/L (á. tartárico)

Azúcares residuales: <0,5 g/L

Información sobre alérgenos: Contiene sulfitos

Conservado en buenas condiciones mantendrá su potencial dentro de los próximos: 5 años

FORMATOS DISPONIBLES

75 cl

NOTA DE CATA

Rubí luminoso y atractivo. Intenso y seductor en nariz, con notas frutales maduras (cerezas) y un toque tostado (café) y especiado. En boca es sabroso, agradable, ligero.

GASTRONOMÍA

La fineza y versatilidad de este vino permite maridarlos con una variedad de quesos semi-curados y embutidos, con recetas de carnes magras -cortes como el solomillo o el redondo- y pescados con salsas a base de crema o mantequilla. También platos de arroz como la paella de montaña o risotto ai funghi. Temperatura de servicio ideal: 14 a 16°C

LEGADO

Hace más de 2.000 años que existe la viticultura en torno al Castell de la Bleda, en el corazón del Penedès, tierra de origen de Familia Torres. Se han encontrado vestigios íberos, romanos, medievales y de justo antes de la filoxera.

Desde principios de los años 80, trabajamos en la recuperación de variedades ancestrales para contribuir a recuperar el patrimonio vitícola de Catalunya y buscar soluciones frente al cambio climático. Con el tiempo, hemos constatado que algunas de ellas, además de mostrar un gran potencial enológico, son más resistentes a las altas temperaturas y a la sequía. Es el caso de la moneu, una variedad ancestral originaria del Penedès, que reintroducimos plantándola en la finca del Castell de la Bleda y ahora incorporamos al cupaje de Clos Ancestral.



Clos Ancestral



TERROIR

Suelo

Los suelos donde se cultiva la variedad moneu son profundos, de textura franca y de color pardo-amarillento. Pobre en materia orgánica y con elevado contenido de carbonato cálcico. Las variedades tempranillo y garnacha se cultivan en suelos de tipo arcillo-calcáreo.

Meteorología

Durante el 2023 las temperaturas fueron superiores a la media gran parte del año, destacando los meses de junio, julio, agosto, octubre y noviembre con una temperatura 2°C superior a la media, y diversas olas de calor estivales, con 68 días superando los 30°C y 31 noches tropicales.

La precipitación fue escasa durante todo el año (un 50% inferiores a la media), acentuando la sequía excepcional en la zona, con un déficit hídrico acumulado de 3 años.

La primavera y el final de año fueron muy secos, con 40% menos de precipitación durante el ciclo vegetativo, provocando un desarrollo vegetativo reducido debido a la falta de lluvias.

Pluviometría

Total anual (añada actual): 266 mm

Temperatura

Media anual (añada actual): 16,1°C

PREMIOS

· 92 puntos, Peñín 2026 (España)