

VARIETAT RECUPERADA nº 23

forcada

2023

DO: Penedès

Variedad: Forcada

Época de vendimia: A partir del 19 de septiembre

Elaboración:

Tipo de fermentación: En depósitos de acero inoxidable bajo control de temperatura

Tiempo de fermentación alcohólica: 10-12 días

Temperatura de fermentación: 14-16°C

Crianza: 85% en depósitos de acero inoxidable sobre lía fina durante 6 meses, 15% en fudre de roble francés de 1500 litros de capacidad durante 6 meses

Fecha de embotellado: Marzo de 2024

Datos técnicos:

Grado alcohólico: 12,5% vol.

pH: 2,88

Acidez total: 6,6 g/L (á. tartárico)

Azúcares residuales: 0,67 g/L

Información sobre alérgenos: Contiene sulfitos

Conservado en buenas condiciones mantendrá su potencial dentro de los próximos: 6-8 años

De esta añada se han producido las siguientes botellas:

Standard (75 cl): 3.688

Magnum (150 cl): 13

Comentarios cosecha:

El clima del 2023 se caracterizó por temperaturas anormalmente altas, superando la media habitual en al menos 1°C de junio a diciembre. Se registraron múltiples olas de calor, especialmente en los meses de junio, julio y agosto, con un total de 54 días sobrepasando los 30°C y noches tropicales. La precipitación fue escasa, salvo en febrero, mayo y junio, con lluvias esporádicas y por debajo de lo esperado en septiembre y octubre. El año concluye con un notable déficit de lluvias, destacando la sequía en primavera y a finales de año.

Premios:

- Cosecha 2023: 16,5, Jancis Robinson 2025
- Cosecha 2022: 90 puntos, Vinous 2024
- Cosecha 2021: 91 puntos, Vinous 2024
- Cosecha 2020: 96 puntos, Grupo Gourmets 2024
- Cosecha 2019: 94 puntos, Wine Enthusiast 2023
- Cosecha 2019: 90 puntos, JamesSuckling.com 2021
- Cosecha 2018: 93 puntos, Decanter 2024
- Cosecha 2018: 91 puntos, JamesSuckling.com 2022
- Cosecha 2016: 91 puntos, VINOUS - Joshua Reynolds 2021
- Cosecha 2016: 92 puntos, Wine Advocate 2018

FAMILIA
TORRES
Desde  1870





Año de plantación de las vides: 2014

Superficie: 31,3 Has.

Elevación: 510 m

Pendiente: 6%

Orientación: Norte

Rendimiento: 3.095 Kg/ha

Suelo:

Suelos arcillo-calcáreos profundos, de color rojizo, con un drenaje moderado y una capacidad de retención de agua alta, que permiten el desarrollo de la máxima expresión aromática de los vinos blancos. Formados a partir de arcillas del Eoceno (terciario).



Finca de procedencia: Mas Palau

Localización: Santa Maria de Miralles, Alt Penedès

Historia: Desde hace 40 años, Familia Torres está inmersa en un proyecto de gran envergadura, recuperar variedades ancestrales, que se creían extinguidas debido a la plaga de la filoxera de finales del siglo XIX.

Recuperando el patrimonio vitivinícola de Cataluña, la quinta generación de Familia Torres mira al futuro, buscando la autenticidad y creando vinos singulares.

Forcada es la única variedad blanca recuperada de las más de 50 encontradas, que muestra gran interés enológico y capacidad de adaptarse al cambio climático. Está plantada en el Alt Penedès y sorprende por su intensidad aromática y su frescura.