

VARIETAT RECUPERADA nº 46

Gonfaus

2023

DO: Costers del Segre

Variedad: Gonfaus

Época de vendimia: A partir del 12 de septiembre

Elaboración:

Tiempo de maceración: 7 días

Tipo de fermentación: En depósitos de acero inoxidable y cemento

Tiempo de fermentación alcohólica: 14 días

Temperatura de fermentación: 22°C

Crianza: En bota de roble francés de segundo uso durante 6 meses

Datos técnicos:

Grado alcohólico: 14,5% vol.

pH: 3,4

Acidez total: 6,15 g/L (á. tartárico)

Azúcares residuales: 0,6 g/L - Datos internos -

Información sobre alérgenos: Contiene sulfitos

Conservado en buenas condiciones mantendrá su potencial dentro de los próximos: 10 años

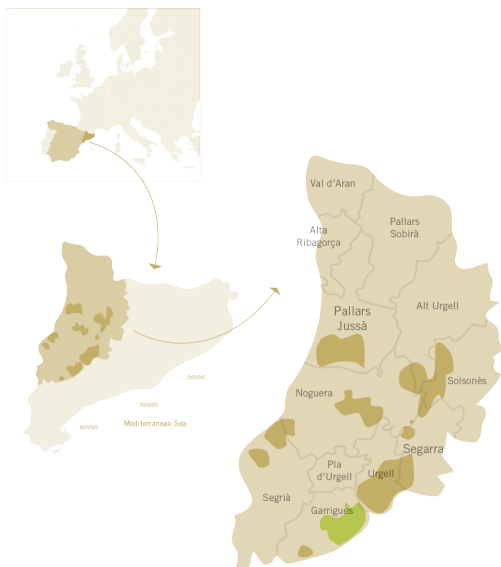
De esta añada se han producido las siguientes botellas:

Standard (75 cl): 2525

Comentarios cosecha:

Durante el 2023, las temperaturas se mantuvieron por encima de la media casi todos los meses. Entre julio y noviembre, las temperaturas superaron la media en 2°C, alcanzando diferencias de hasta 3°C en agosto y octubre. Los meses de julio y agosto estuvieron marcados por varios episodios de olas de calor. La precipitación fue escasa a lo largo del año, salvo en mayo, junio y julio, cuando se registraron lluvias algo más abundantes. En conjunto, el año destacó por el predominio de temperaturas elevadas y una pluviometría moderada.





Finca de procedencia: Purgatori

Localización: Juneda, Les Garrigues

Historia: Desde hace más de 30 años, Familia Torres está comprometida en un proyecto de gran envergadura, recuperar las variedades ancestrales, que se consideraban desaparecidas por la filoxera durante el siglo XIX.

Recuperando la tradición vitivinícola de Cataluña, la quinta generación de Familia Torres mira al futuro, buscando la autenticidad y creando vinos excepcionales, realmente especiales por su singularidad.

La variedad recuperada Gonfaus fue localizada en 1998 y se ha adaptado especialmente bien en la finca leridana del Purgatori, en la zona de Les Garrigues. Se trata de una variedad femenina muy poco productiva. Sus vinos presentan aromas complejos de frutas maduras sobre un fondo ligeramente especiado y muestran una acidez bien integrada y buena concentración, con taninos maduros y dulces.

Año de plantación de las vides: Del 2004 al 2017

Superficie: 13,2 Has

Elevación: 330-541 m

Pendiente: 4-7%

Orientación: N-S

Rendimiento: 5.774 Kg/ha

Suelo:

Suelos arcillosos moderadamente profundos, de pH básico, con una capacidad de retención de agua moderada y un contenido en caliza activa muy alto. Buen contenido en materia orgánica.

Pluviometría:

Media anual (histórico): 353 mm

Total anual (añada actual): 257,9 mm

Temperatura:

Media anual (histórico): 14,4°C

Media anual (añada actual): 15,6°C