

Leyenda de una herencia

GRANS MURALLES

2020

DO: Conca de Barberà

Varietades: Cariñena, garnacha, querol, monastrell y garró

Época de vendimia: Del 8 de septiembre al 8 de octubre (según variedad)

Elaboración:

Tiempo de maceración: 12-18 días

Tipo de fermentación: En depósitos pequeños de acero inoxidable a una temperatura de 24°C con extracción lenta

Tiempo de fermentación alcohólica: 12 días

Temperatura de fermentación: 24°C

Crianza: Durante 18 meses en barricas y fudres de roble francés (Tronçais de grano fino, con un 50% de barrica nueva y 25% de fudre)

Fecha de embotellado: Julio de 2022

Datos técnicos:

Grado alcohólico: 14,5% vol.

pH: 3,41

Acidez total: 5,9 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: 10-15 años.

De esta añada se han producido las siguientes botellas:

Standard (75 cl): 6.756

Magnum (150 cl): 250

Jerofoam (300 cl): 25

Comentarios cosecha:

La vendimia en la Conca de Barberà vino marcada por un importante adelanto debido a las condiciones meteorológicas durante todo el año. Tras un invierno suave y seco, llegamos a una primavera muy lluviosa con temperaturas suaves, con un mes de mayo muy cálido. El verano fue más seco, con temperaturas normales y solo con algunos días puntuales de fuerte calor. Estas condiciones hicieron que la vendimia fuera más prematura que otros años y bastante compleja debido a los niveles de humedad durante la primavera. Aun así, se consiguió mantener un buen estado sanitario de la uva.

Premios:

- Cosecha 2020: 99 puntos, Vivir el vino 365 vinos al año 2026
- Cosecha 2020: Mejor vino catalán, Vinari 2025
- Cosecha 2020: 18 puntos, Jancis Robinson 2025
- Cosecha 2019: 97 puntos, Proensa 2025
- Cosecha 2019: 99 puntos, Vivir el vino 365 vinos al año 2024
- Cosecha 2019: 98 puntos, Grupo Gourmets 2024
- Cosecha 2019: 97 puntos, ABC 2024
- Cosecha 2019: 97 puntos, Proensa 2024
- Cosecha 2019: 96 puntos, Vinous 2024
- Cosecha 2019: 95 puntos, Peñín 2024


Antología.
MIGUEL TORRES
Desde 1559





Año de plantación de las vides: 1990-1996

Superficie: 32 ha/79 acres

Elevación: 445 - 470 m

Pendiente: 0-10%

Orientación: N - NE - NW

Rendimiento: 4.000 - 5.000 Kg/ha

Suelo:

Suelos profundos y pedregosos formados por capas de gravas de pizarras y granitos paleozoicos. Drenaje rápido y una capacidad de retención de agua baja. La riqueza mineral y la limitación en la alimentación hídrica, favorecen la producción de vinos de gran tipicidad, concentrados y de gran calidad.

Pluviometría:

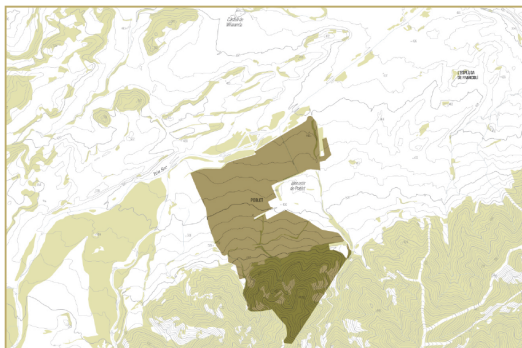
Media anual (histórico): 637 mm

Total anual (añada actual): 418 mm

Temperatura:

Media anual (histórico): 14,2°C

Media anual (añada actual): 14,1°C



Finca de procedencia: Grans Muralles

Localización: Poblet, Conca de Barberà

Historia: Este vino debe su nombre a las murallas que protegían el monasterio de Poblet de las guerras y los mercenarios. La identidad inconfundible de Grans Muralles se encuentra en los pedregosos suelos de pizarra (Licorella), pero también en las variedades que lo integran. Tras un siglo de la plaga de la filoxera, la Familia Torres consiguió recuperar variedades autóctonas extinguidas como la garró y la querol utilizando modernas técnicas de viticultura. Estas variedades unidas a la garnacha tinta, la cariñena y la monastrell conforman el espíritu de este vino único que refleja tantos siglos de tradición vitícola de nuestro país.