

Leyenda de una herencia

GRANS MURALLES

2020

DO: Conca de Barberà

Varietats: Carinyena, gatnatxa, querol, monastrell i garró

Època de verema: Del 8 de setembre al 8 d'octubre (segons varietat)

Elaboració:

Temps de maceració: 12-18 dies

Tipus de fermentació: En dipòsits petits d'acer inoxidable a una temperatura de 24°C amb extracció lenta

Temps de fermentació alcohòlica: 12 dies

Temperatura de fermentació: 24°C

Criança: Durant 18 mesos en botes i fudres de roure francès (Tronçais de grano fi, amb un 50% de bota nova y 25% de fudre)

Embotellat: Juliol de 2022

Dades tècniques:

Grau alcohòlic: 14,5% vol.

pH: 3,41

Acidesa total: 5,9 g/L (à. tartàric)

Sucres residuals: 0,6 g/L - Dades internes -

Informació sobre al·lèrgens: Conté sulfit

Conservat en bones condicions mantindrà el seu potencial en els propers: 10-15 anys

D'aquesta anyada s'han produït les següents ampolles:

Standard (75 cl): 6.756

Magnum (150 cl): 250

Jeroboam (300 cl): 25

Comentaris anyada:

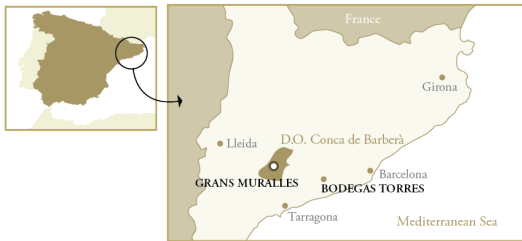
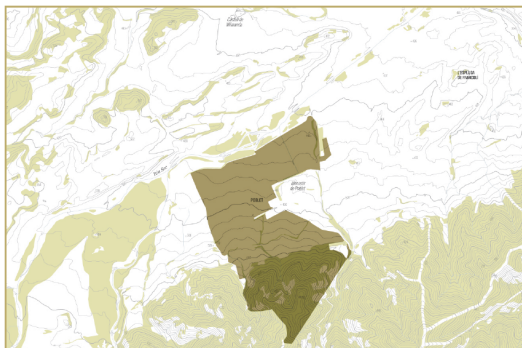
La verema a la Conca de Barberà va venir marcada per un avançament important a causa de les condicions meteorològiques durant tot l'any. Després d'un hivern i sec, va arribar a una primavera molt plujosa amb temperatures suaus, amb un mes de maig molt càlid. L'estiu va ser més sec, amb temperatures normals i només amb alguns dies puntuals de calor forta. Aquestes condicions van fer que la verema fos més prematura que altres anys i força complexa a causa dels nivells d'humitat durant la primavera. Tot i així, es va aconseguir mantenir un bon estat sanitari del raïm.

Premis:

- Collita 2020: 99 punts, Vivir el vino 365 vinos al año 2026
- Collita 2020: Millor vi català, Vinari 2025
- Collita 2020: 18 punts, Jancis Robinson 2025
- Collita 2019: 97 punts, Proensa 2025
- Collita 2019: 99 punts, Vivir el vino 365 vinos al año 2024
- Collita 2019: 98 punts, Grupo Gourmets 2024
- Collita 2019: 97 punts, ABC 2024
- Collita 2019: 97 punts, Proensa 2024
- Collita 2019: 96 punts, Vinous 2024
- Collita 2019: 95 punts, Peñín 2024


Antologia.
MIGUEL TORRES
Desde 1559





Finca de procedència: Grans Muralles

Localització: Poblet, Conca de Barberà

Història: Aquest vi deu el seu nom a les muralles que protegien el monestir de Poblet de les guerres i els mercenaris. La identitat inconfusible de Grans Muralles es troba en els pedregosos sòls de pissarra (Licorella), però també en les varietats que l'integren. Després d'un segle de la plaga de la fil·loxera, la Família Torres va aconseguir recuperar varietats autòctones extingides com la garró i la querol utilitzant modernes tècniques de viticultura. Aquestes varietats unides a la garnatxa negra, la carinyena i la monastrell conformen l'esperit d'aquest vi únic.

Any de plantació de les vinyes: 1990-1996

Superfície: 32 ha/79 acres

Elevació: 445 - 470 m

Pendent: 0-10%

Orientació: N - NE - NW

Rendiment: 4.000 - 5.000 Kg/ha

Sòl:

Sòls profunds i pedregosos formats per capes de graves de pissarres i granits paleozoics. Drenatge ràpid i una capacitat de retenció d'aigua baixa. La riquesa mineral i la limitació en l'alimentació hídrica, afavoreixen la producció de vins de gran tipicitat, concentrats i de gran qualitat.

Pluviometria:

Mitjana anual (històric): 637 mm

Total anual (anyada actual): 418 mm

Temperatura:

Mitjana anual (històric): 14,2°C

Mitjana anual (anyada actual): 14,1°C