

Leyenda de una herencia

GRANS MURALLES

2020

DO: Conca de Barberà

Grape varieties: Cariñena, garnacha, querol, monastrell and garró

Date grapes picked: From September 8th to October 8th (depending on the variety)

Winemaking:

Number of days of skin contact: 12-18 días

Type of fermentation: En depósitos pequeños de acero inoxidable a una temperatura de 24°C con extracción lenta

Length of alcoholic fermentation: 12 días

Fermentation temperature: 24°C

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

Bottling month: Julio de 2022

Technical data:

Alcohol level: 14,5% vol.

pH: 3,41

Total acidity: 5,9 g/L (á. tartárico)

Residual sugar: 0,6 g/L - Datos internos -

Allergy advice: Contains sulfites

Stored under the right conditions, the wine will hold its potential for the next: 10-15 anys

The following number of bottles have been produced in this vintage:

Standard (75 cl): 6.756

Magnum (150 cl): 250

Jeroboam (300 cl): 25

Vintage comments:

The harvest in Conca de Barberà took place much earlier than usual as a result of climate conditions throughout the year. After a dry winter with moderate temperatures, the spring was very rainy but mild, except for May, which was a very hot month. The summer was dryer with normal temperatures and only a few scattered heat spikes. These conditions resulted in an earlier-than-usual harvest, which was also quite complicated due to the high humidity during the spring. Even so, the grapes were harvested in good condition.

Awards:

- 2020 vintage: 99 points, Vivir el vino 365 vinos al año 2026
- 2020 vintage: Best catalan wine, Vinari 2025
- 2020 vintage: 18 points, Jancis Robinson 2025
- 2019 vintage: 97 points, Proensa 2025
- 2019 vintage: 99 points, Vivir el vino 365 vinos al año 2024
- 2019 vintage: 98 points, Grupo Gourmets 2024
- 2019 vintage: 97 points, ABC 2024
- 2019 vintage: 97 points, Proensa 2024
- 2019 vintage: 96 points, Vinous 2024
- 2019 vintage: 95 points, Peñín 2024


Antología.
MIGUEL TORRES
Desde 1559





Year vines planted: 1990-1996

Surface area: 32 ha/79 acres

Elevation: 445 - 470 m

Slope: 0-10%

Orientation: N - NE - NW

Yield: 4.000 - 5.000 Kg/ha

Soil:

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.

Precipitation:

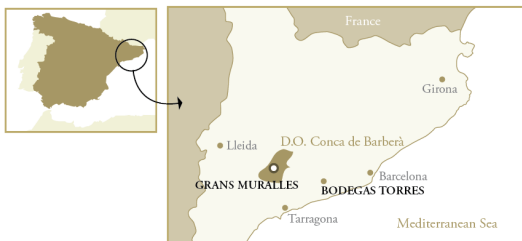
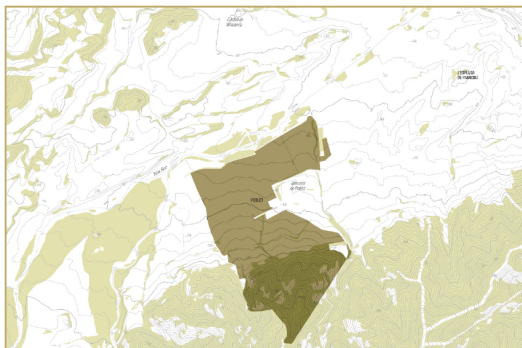
Annual average (historical): 637 mm

Annual total (current vintage): 418 mm

Temperature:

Annual average (historical): 14,2°C

Annual average (current vintage): 14,1°C



Estate of origin: Grans Muralles

Location: Poblet, Conca de Barberà

Story: 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.