

Leyenda de una herencia

Milmanda

2023

DO: Conca de Barberà

Varietat: Chardonnay

Època de verema: A partir del 19 d'agost

Elaboració:

Tipus de fermentació: En bota (90%) i en fudre (10%), sense fermentació malolàctica

Temps de fermentació alcohòlica: 2-3 setmanes

Temperatura de fermentació: 16°C

Criança: Envelleix durant 4 mesos en botes de 300 litres i fudres de 1500 litres, amb un 80% de roure nou francès. Posteriorment té una criança de 12 mesos sobre lies en dipòsit.

Embotellat: Abril de 2025

Dades tècniques:

Grau alcohòlic: 13,5% vol.

pH: 3,2

Acidesa total: 6,55 g/L (à. tartàric)

Sucres residuals: 0,7 g/L - Dades internes -

Informació sobre al·lèrgens: Conté sulfits

Conservat en bones condicions mantindrà el seu potencial en els propers: 4-6 anys

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

Borgoñesa (75 cl): 15.260

Magnum (150 cl): 385

Jeroboam (300 cl): 14

Comentaris anyada:

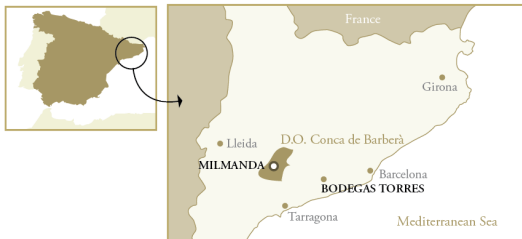
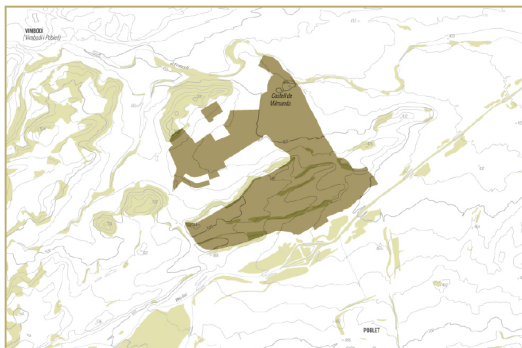
Al llarg de l'any, les condicions climàtiques van presentar notables variacions respecte als mitjans habituals. Els mesos de gener i febrer van presentar temperatures inferiors a les habituals, mentre que la resta dels mesos van ser una mica més càlids, amb freqüents onades de calor. Destaquen especialment juny, juliol i agost, amb 60 dies superant els 30°C i 19 nits tropicals. Pel que fa a les precipitacions, la primavera i el final de l'any van resultar molt secs, sent març, abril, novembre i desembre els mesos amb menor registre de pluges. En termes generals, l'any va ser sec, amb un dèficit pluviomètric del 38% respecte a la mitjana, cosa que ressalta la importància d'aquest fenomen en el balanç climàtic anual.

Premis:

- Collita 2022: 97 punts, Vivir el vino 365 vinos al año 2026
- Collita 2022: 92 punts, Peñín 2026
- Collita 2021: 97 punts, Grupo Gourmets 2025
- Collita 2021: 97 punts, Vivir el vino 365 vinos al año 2025
- Collita 2021: 93 punts, Tim Atkin 2025
- Collita 2021: 16, Jancis Robinson 2025
- Collita 2021: 93 punts, JamesSuckling.com 2024
- Collita 2021: 91 punts, Hudín 2024
- Collita 2021: 91 punts, Wine Spectator 2024
- Collita 2021: 92 punts, JamesSuckling.com 2023

T
Antología.
MIGUEL TORRES
Desde 1559





Finca de procedència: Milmanda

Localització: Conca de Barberà

Història: Mil anys d'història.

Milmanda formava part d'una ruta de castells medievals que donaven aixopluc als cristians en temps de reconquesta. Amb el segle XII arriba la pau a aquestes terres i amb això es reinicia el cultiu de la vinya. Al peu d'aquest castell la Família Torres cultiva avui la varietat chardonnay que dona vida a aquest exclusiu vi.

Any de plantació de les vinyes: 1980

Superfície: 15 ha / 37 acres

Elevació: 500 m

Pendent: 0-5%

Orientació: NE

Rendiment: Aprox. 1900 kg/ha. Selecció manual dels raïms

Sòl:

Sòls argiloso-calcàries profunds, rics en llims, amb un drenatge moderat i una capacitat de retenció d'aigua molt alta, que afavoreixen un creixement vegetatiu equilibrat en Chardonnay i donen uns vins de caràcter varietal molt aptes per a la criança. Formats a partir de margues rogencs d'origen oligocènic.

Pluviometria:

Mitjana anual (històric): 380,3 mm

Total anual (anyada actual): 236,1 mm

Temperatura:

Mitjana anual (històric): 14,9°C

Mitjana anual (anyada actual): 15,1°C