

Leyenda de una herencia

Milmanda

2023

DO: Conca de Barberà

Variedad: Chardonnay

Época de vendimia: A partir del 19 de agosto

Elaboración:

Tipo de fermentación: En bodega (90%) y en fudre (10%), sin fermentación maloláctica

Tiempo de fermentación alcohólica: 2-3 semanas

Temperatura de fermentación: 16°C

Crianza: Envejece durante 4 meses en barricas de 300 litros y fudres de 1500 litros, con un 80% de roble nuevo francés. Posteriormente tiene una crianza de 12 meses sobre lías en depósito.

Fecha de embotellado: Abril de 2025

Datos técnicos:

Grado alcohólico: 13,5% vol.

pH: 3,2

Acidez total: 6,55 g/L (á. tartárico)

Azúcares residuales: 0,7 g/L - Datos internos -

Información sobre alérgenos: Contiene sulfitos

Conservado en buenas condiciones mantendrá su potencial dentro de los próximos: 4-6 años

De esta añada se han producido las siguientes botellas:

Borgoñesa (75 cl): 15.260

Magnum (150 cl): 385

Jero-boam (300 cl): 14

Comentarios cosecha:

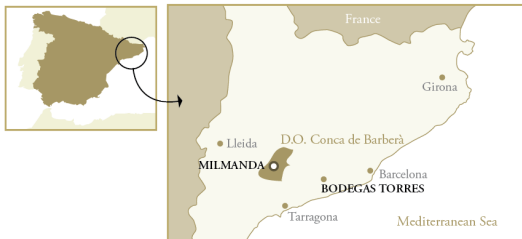
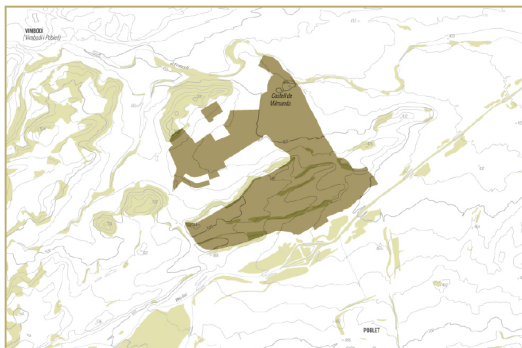
A lo largo del año, las condiciones climáticas presentaron notables variaciones respecto a los promedios habituales. Los meses de enero y febrero presentaron temperaturas inferiores a las habituales, mientras que el resto de los meses fueron algo más cálidos, con frecuentes olas de calor. Destacan especialmente junio, julio y agosto, con 60 días superando los 30°C y 19 noches tropicales. En cuanto a las precipitaciones, la primavera y el final del año resultaron muy secos, siendo marzo, abril, noviembre y diciembre los meses con menor registro de lluvias. En términos generales, el año fue seco, con un déficit pluviométrico del 38% respecto a la media, lo que resalta la importancia de este fenómeno en el balance climático anual.

Premios:

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


Antología.
MIGUEL TORRES
Desde 1559





Finca de procedencia: Milmanda

Localización: Conca de Barberà

Historia: Mil años de historia.

Milmanda formaba parte de una ruta de castillos medievales que daban cobijo a los cristianos en tiempos de reconquista. Con el siglo XII llega la paz a estas tierras y con ello se reinicia el cultivo de la vid. Al pie de este castillo la Familia Torres cultiva hoy la variedad chardonnay que da vida a este exclusivo vino.

Año de plantación de las vides: 1980

Superficie: 15 ha/ 37 acres

Elevación: 500 m

Pendiente: 0-5%

Orientación: NE

Rendimiento: Aprox. 1900 Kg/ha. Selección manual de los racimos

Suelo:

Suelos arcillo-calcáreos profundos, ricos en limos, con un drenaje moderado y una capacidad de retención de agua muy alta, que favorecen un crecimiento vegetativo equilibrado en chardonnay y da unos vinos de carácter varietal muy aptos para la crianza. Formados a partir de margas rojizas de origen oligocénico.

Pluviometría:

Media anual (histórico): 380,3 mm

Total anual (añada actual): 236,1 mm

Temperatura:

Media anual (histórico): 14,9°C

Media anual (añada actual): 15,1°C