

Clos Ancestral



COSECHA: 2024

TIPO DE VINO: Vino tinto ecológico y regenerativo

DO: Penedès

VARIETADES: Moneu, tempranillo y garnacha

ELABORACIÓN

Tiempo de maceración: 5 días

Tipo de fermentación: En depósitos de acero inoxidable bajo control de temperatura. Fermentación maloláctica en inoxidable y en barrica de segundo uso

Tiempo de fermentación alcohólica: 10 días

Temperatura de fermentación: 25°C

Crianza: Aproximadamente un 80% del vino en barrica de roble francés de segundo uso durante 10 meses, el resto en acero inoxidable.

La variedad moneu realiza una parte de la crianza en tinajas y ánforas

Fecha de embotellado: Agosto de 2025

DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 14% vol.

pH: 3,69 g/L

Acidez total: 4,7 g/L (á. tartárico)

Azúcares residuales: 0,3 g/L - Datos internos -

Información sobre alérgenos: Contiene sulfitos

Conservado en buenas condiciones mantendrá su potencial dentro de los próximos: 5 años

FORMATOS DISPONIBLES

75 cl

NOTA DE CATA

Color rubí, luminoso y brillante. Delicioso en nariz, con notas florales (rosa) y frutales muy maduras (confitura de cerezas). En boca es aterciopelado, equilibrado, redondo y sabroso.

GASTRONOMÍA

La fineza y versatilidad de este vino permite maridarlo con una variedad de quesos semi-curados y embutidos, con recetas de carnes magras -cortes como el solomillo o el redondo- y pescados con salsas a base de crema o mantequilla. También platos de arroz como la paella de montaña o risotto ai funghi. Temperatura de servicio ideal: 14 a 16°C

LEGADO

Hace más de 2.000 años que existe la viticultura en torno al Castell de la Bleda, en el corazón del Penedès, tierra de origen de Familia Torres. Se han encontrado vestigios íberos, romanos, medievales y de justo antes de la filoxera.

Desde principios de los años 80, trabajamos en la recuperación de variedades ancestrales para contribuir a recuperar el patrimonio vitícola de Catalunya y buscar soluciones frente al cambio climático. Con el tiempo, hemos constatado que algunas de ellas, además de mostrar un gran potencial enológico, son más resistentes a las altas temperaturas y a la sequía. Es el caso de la moneu, una variedad ancestral originaria del Penedès, que reintroducimos plantándola en la finca del Castell de la Bleda y ahora incorporamos al cupaje de Clos Ancestral.



Clos Ancestral



TERROIR

Suelo

Los suelos donde se cultiva la variedad moneu son profundos, de textura franca y de color pardo-amarillento. Pobre en materia orgánica y con elevado contenido de carbonato cálcico. Las variedades tempranillo y garnacha se cultivan en suelos de tipo arcillo-calcáreo.

Meteorología

Durante 2024, la temperatura siguió un ciclo irregular, situándose globalmente casi 1,5 grados por encima de la media, pero con una temperatura normal durante la maduración. Las precipitaciones fueron superiores a la media, sobre todo con lluvias importantes en otoño después de la cosecha. En cambio, las lluvias en invierno y durante el ciclo vegetativo fueron más bajas, lo que provocó una producción inferior.

La vendimia de 2024 fue más bien temprana y con menor producción debido a las sequías de los años anteriores. El clima fue variable, con lluvias intensas en primavera y otoño y con un verano suave. Las temperaturas del ciclo vegetativo fueron similares a las de 2023, pero más frescas durante la maduración. La pluviometría tendió a la normalidad, y fue superior a años anteriores.

Las maduraciones fueron correctas, alcanzando el grado óptimo en cada caso. El buen estado sanitario de la uva permitió elaborar tintos frescos y aromáticos, con acidez y muy equilibrados en boca.

Pluviometría

Total anual (añada actual): 730 mm

Temperatura

Media anual (añada actual): 15,9°C

PREMIOS

· 93 puntos, Peñín 2027 (España)