

Clos Ancestral



COSECHA: 2025

TIPO DE VINO: Vino blanco ecológico y regenerativo

DO: Penedès

VARIEDADES: Forcada y Xarel·lo

ELABORACIÓN

Tipo de fermentación: En depósitos de acero inoxidable bajo control de temperatura

Tiempo de fermentación alcohólica: 10-12 días

Temperatura de fermentación: 15-17°C

Crianza: Durante 3 meses en lías finas

Fecha de embotellado: A partir de enero de 2026

DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 12,5% vol.

pH: 3,05

Acidez total: 6,2 g/L (á. tartárico)

Azúcares residuales: <0,5 g/L

Información sobre alérgenos: Contiene sulfitos

Conservado en buenas condiciones mantendrá su potencial dentro de los próximos: 2-3 años

FORMATOS DISPONIBLES

75 cl

NOTA DE CATA

Color pajizo, limpio y brillante. Fresco y expresivo, con agradables notas frutales (cítricos, piña). En boca es sedoso y vibrante, con rico paladar y un final delicadamente goloso.

GASTRONOMÍA

Ideal como aperitivo. Acompaña muy bien comidas con ingredientes sencillos, apenas condimentados, como mariscos crudos o fritos, ostras y gambas. Con pescados sencillos a la plancha, como la lubina.

Marida muy bien con quesos de cabra jóvenes, o ensaladas que contengan hierbas frescas. Excelente para acompañar platos japoneses como sushi y sashimi, dim sum frito y al vapor a base de marisco y salmón por ejemplo. Servir de 8 a 10°C

LEGADO

Fruto del proyecto de recuperación de variedades ancestrales que Familia Torres inició hace cuarenta años nace Clos Ancestral, resultado de una labor de arqueología del vino para devolver un patrimonio común. Forcada es la primera variedad blanca prefiloxérica recuperada y vinificada que, unida a la xarel·lo, dota este vino de una autenticidad irreplicable



Clos Ancestral



TERROIR

Suelo

Suelos arcillo-calcáreos profundos, de color rojizo con predominio de lutitas de yeso. Con un drenaje moderado y una capacidad de retención de agua alta, que permiten el desarrollo de la máxima expresión aromática de los vinos blancos. Formados a partir de arcillas del Eoceno (terciario).

Meteorología

Durante el 2025 hubo varios episodios de calor a lo largo del año, destacando especialmente los meses de junio y, sobre todo, agosto, con una ola que persistió 11 días y aceleró la maduración de la uva. La temperatura media fue un grado superior a los promedios históricos anuales, debido principalmente a dos olas de calor prolongadas en junio y agosto. Fue un año lluvioso, con un 20% más de precipitaciones que la media anual, destacando los meses de febrero, marzo, julio y diciembre. Se registraron lluvias torrenciales a inicios de julio, aunque sin afectaciones graves en las fincas propias.

Pluviometría

Total anual (añada actual): 629,9 mm

Temperatura

Media anual (añada actual): 16°C