

VARIETAT RECUPERADA nº 23

forcada

2024

DO: Penedès

Variedad: Forcada

Época de vendimia: A partir del 11 de septiembre

Elaboración:

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

Tiempo de fermentación alcohólica: 10-12 días

Temperatura de fermentación: 14-16°C

Crianza: 85% en depósitos de acero inoxidable sobre lía fina durante 6 meses, 15% en fudre de roble francés de 1500 litros de capacidad durante 4 meses

Fecha de embotellado: Febrero de 2025

Datos técnicos:

Grado alcohólico: 12,5% vol.

pH: 2,81

Acidez total: 7,08 g/L (á. tartárico)

Azúcares residuales: 0,2 g/L - Datos internos -

Información sobre alérgenos: Contiene sulfitos

Conservado en buenas condiciones mantendrá su potencial dentro de los próximos: 6-8 años

De esta añada se han producido las siguientes botellas:

Standard (75 cl): 490

Magnum (150 cl): 22

Comentarios cosecha:

Durante el 2024, la temperatura siguió un ciclo irregular, situándose en forma global 0,9°C por encima de la media, pero ajustándose a la media durante el ciclo vegetativo y maduración. Las precipitaciones fueron un 12% inferiores a la media. Aunque las lluvias al final del ciclo vegetativo y de maduración mitigaron el déficit, se produjo una reducción en la producción. El 24 de abril, con la vid brotada, se registró un descenso significativo en las temperaturas, lo que dio lugar a una helada generalizada en la finca de Fransola.

Premios:

- Cosecha 2023: 94 puntos, Wine Enthusiast 2025
- Cosecha 2023: 16,5, Jancis Robinson 2025
- Cosecha 2022: 90 puntos, Vinous 2024
- Cosecha 2021: 91 puntos, Vinous 2024
- Cosecha 2020: 96 puntos, Grupo Gourmets 2024
- Cosecha 2019: 94 puntos, Wine Enthusiast 2023
- Cosecha 2019: 90 puntos, JamesSuckling.com 2021
- Cosecha 2018: 93 puntos, Decanter 2024
- Cosecha 2018: 91 puntos, JamesSuckling.com 2022
- Cosecha 2016: 91 puntos, VINOUS - Joshua Raynolds 2021





Año de plantación de las vides: 2014

Superficie: 31,3 Has.

Elevación: 510 m

Pendiente: 6%

Orientación: Norte

Rendimiento: 1.150 Kg/ha

Suelo:

Suelos arcillo-calcáreos profundos, de color rojizo, 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).

Pluviometría:

Media anual (histórico): 553 mm

Total anual (añada actual): 489,1 mm

Temperatura:

Media anual (histórico): 13,3°C

Media anual (añada actual): 14,2°C



Finca de procedencia: Mas Palau

Localización: Santa Maria de Miralles, Alt Penedès

Historia: Desde hace 40 años, Familia Torres está inmersa en un proyecto de gran envergadura, recuperar variedades ancestrales, que se creían extinguidas debido a la plaga de la filoxera de finales del siglo XIX.

Recuperando el patrimonio vitivinícola de Cataluña, la quinta generación de Familia Torres mira al futuro, buscando la autenticidad y creando vinos singulares.

Forcada es la única variedad blanca recuperada de las más de 50 encontradas, que muestra gran interés enológico y capacidad de adaptarse al cambio climático. Está plantada en el Alt Penedès y sorprende por su intensidad aromática y su frescura.