

VARIETAT RECUPERADA nº 32

Pirene

2023

Variedad: Pirene

Época de vendimia: A partir del 5 de octubre

Elaboración:

Tiempo de maceración: 6 días

Tipo de fermentación: Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable y fermentación maloláctica 50% en bota y 50% en acero inoxidable

Tiempo de fermentación alcohólica: 14 días

Temperatura de fermentación: 22°C

Crianza: El 80% del vino envejece durante 4 meses en bodega de segundo uso y acero inoxidable. Un 20% hace crianza en fudre de segundo uso de roble francés

Fecha de embotellado: Mayo de 2025

Datos técnicos:

Grado alcohólico: 14% vol.

pH: 3,49

Acidez total: 6,23 g/L (á. tartárico)

Azúcares residuales: 0,5 g/L - Datos internos -

Información sobre alérgenos: Contiene sulfitos

Conservado en buenas condiciones mantendrá su potencial dentro de los próximos: 10 años

De esta añada se han producido las siguientes botellas:

Standard (75 cl): 2.762

Comentarios cosecha:

Las temperaturas medias y máximas se situaron claramente por encima de lo normal, especialmente durante la maduración, con máximas entre 4 y 6°C superiores a la media entre julio y noviembre. Las precipitaciones fueron un 35% inferiores a lo habitual y muy irregulares, casi nulas al inicio del ciclo vegetativo. El resto del año llovió por debajo de la media, salvo en mayo, donde la precipitación fue la habitual, y en junio, que llovió 1 doble de lo normal para las fechas, lo que aumentó la presión de oídio, finalmente controlada.

Premios:

- Cosecha 2022: 96 puntos, Grupo Gourmets 2026
- Cosecha 2022: 16,5 +, Jancis Robinson 2026
- Cosecha 2022: 94 puntos, Tim Atkin 2025
- Cosecha 2021: 95 puntos, Grupo Gourmets 2024
- Cosecha 2020: 93 puntos, Vinous 2024
- Cosecha 2020: 96 puntos, Wine Enthusiast 2023
- Cosecha 2019: 96 puntos, Wine Enthusiast 2022
- Cosecha 2019: 93 puntos, Wine Advocate 2022

FAMILIA
TORRES
Desde  1870





Año de plantación de las vides: 2014-2019

Superficie: 8,7 Has

Elevación: 830-940 m

Pendiente: 10-15%

Orientación: SE - SO

Rendimiento: 1.937 Kg/ha

Suelo:

Suelos calcáreos con abundantes conglomerados que permiten un buen desarrollo del sistema radicular

Pluviometría:

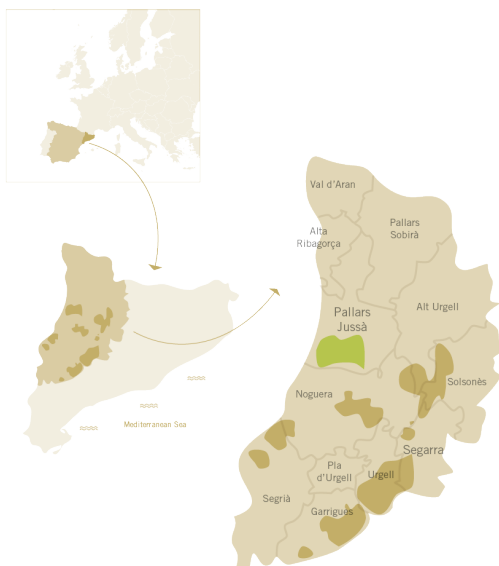
Media anual (histórico): 679 mm

Total anual (añada actual): 429 mm

Temperatura:

Media anual (histórico): 13,3°C

Media anual (añada actual): 14,2°C



Finca de procedencia: Sant Miquel

Localización: Tremp, Prepirineo

Historia: Desde hace más de 30 años, la Familia Torres está comprometida en un proyecto de gran envergadura, recuperar las variedades ancestrales, que se consideraban desaparecidas por la filoxera durante el siglo XIX.

Recuperando la tradición vitivinícola de Cataluña, la quinta generación de Familia Torres mira al futuro, buscando la autenticidad y creando vinos excepcionales, realmente especiales por su singularidad.

La variedad recuperada Pirene está plantada en la finca que Familia Torres tiene en Tremp (Lleida), a 950 metros sobre el nivel del mar. Es una variedad tinta con mucho color y un alto nivel de taninos. Muestra mucha fruta roja, con un toque mineral y especiado. Es elegante y sorprende en boca por su textura y finura, de fruta sabrosa y a la vez fresca.