

COSECHA: 2025

TIPO DE VINO: Vino blanco ecológico y regenerativo

DO: Penedès

VARIEDAD: Riesling

ELABORACIÓN

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

Tiempo de fermentación alcohólica: 15 días

Temperatura de fermentación: 16°C

Fecha de embotellado: Enero de 2026

DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 11% vol.

pH: 2,90

Acidez total: 7 g/L (á. tartárico)

Azúcares residuales: 6,9 g/L - Datos internos -

Información sobre alérgenos: Contiene sulfitos

Conservado en buenas condiciones mantendrá su potencial dentro de los próximos: 3-4 años

FORMATOS DISPONIBLES

75 cl

NOTA DE CATA

Bello color pajizo, brillante y delicado. Seductor en nariz, con sutiles notas florales (azahar) y de frutas exóticas (lichis). En boca es intenso, sedoso y pleno de sabores (cítricos, especias dulces). Delicioso.

GASTRONOMÍA

Resulta ideal con ostras y mariscos. Insuperable acompañando pescados, arroces, pastas con salsa marinera o pato con salsa dulce. Servir entre 9 y 11°C.

LEGADO

Miguel A. Torres: "A finales de los 1970, cuando iniciamos la elaboración de vinos Riesling, mi padre sugirió que se registrara la marca Waltraud, como reconocimiento a la labor llevada a cabo por mi esposa en el mercado alemán".



TERROIR

Suelo

Suelos arcillo-calcáreos profundos, de color rojizo, con un drenaje moderado y una capacidad de retención de agua alta, que permiten la máxima expresión aromática de los vinos blancos.

Meteorología

Durante 2025, las temperaturas mantuvieron en la media a lo largo de todo el año, a excepción del inicio de año y de los meses estivales, con un mes de junio que fue el más cálido de los últimos 21 años. Las precipitaciones se situaron en valores muy próximos a la media, aunque con una distribución irregular, destacando una reducción del 40% durante el ciclo de maduración. Las lluvias fueron especialmente abundantes en los meses de marzo, julio y diciembre.

Pluviometría

Total anual (añada actual): 543,8 mm

Temperatura

Media anual (añada actual): 13,9°C