

Clos Ancestral



COLLITA: 2025

TIPUS DE VI: Vi blanc ecològic i regeneratiu

DO: Penedès

VARIETATS: Forcada i xarel·lo

ELABORACIÓ

Tipus de fermentació: En dipòsits d'acer inoxidable sota control de temperatura

Temps de fermentació alcohòlica: 10-12 dies

Temperatura de fermentació: 15-17°C

Criança: Durant 3 mesos en mares fines

Embotellat: A partir de gener de 2026

DADES TÈCNIQUES

Grau alcohòlic: 12,5% vol.

pH: 3,05

Acidesa total: 6,2 g/L (à. tartàric)

Sucres residuals: <0,5 g/L

Informació sobre al·lèrgens: Conté sulfits

Conservat en bones condicions mantindrà el seu potencial en els propers: 2-3 anys

FORMATS DISPONIBLES

75 cl

NOTA DE TAST

Color pàl·lid, net i brillant. Fresc i expressiu, amb agradables notes afruitades (cítrics, pinya). En boca és sedós i vibrant, amb un paladar ric i un final delicadament golós.

GASTRONOMIA

Ideal com a aperitiu. Acompanya molt bé menjar amb ingredients senzills, gens condimentats, com mariscs crus o fregits, ostres i gambes. Amb peixos senzills a la planxa, com el llobarro. Marida molt bé amb formatges de cabra joves, o amanides que continguin herbes fresques. Excel·lent per acompanyar plats japonesos com el sushi i el sashimi, dim sum fregit i al vapor a base de marisc i salmó per exemple. Servir de 8 a 10°C

LLEGAT

Fruit del projecte de recuperació de varietats ancestrals que Família Torres va iniciar fa quaranta anys neix Clos Ancestral, resultat d'una feina d'arqueologia del vi per retornar un patrimoni comú. Forcada és la primera varietat blanca prefil·loxèrica recuperada i vinificada que, unida a la xarel·lo, dota aquest vi d'una autenticitat irrepetible



Clos Ancestral



TERROIR

Sòl

Sòls argilo-calcàris profunds, de color rogenc amb predomini de lutites de guix. Amb un drenatge moderat i una capacitat de retenció d'aigua alta, que permeten el desenvolupament de la màxima expressió aromàtica dels vins blancs. Formats a partir d'argiles de l'Eocè (terciari).

Meteorologia

Durant el 2025 hi va haver diversos episodis de calor al llarg de l'any, destacant especialment els mesos de juny i, sobretot, agost, amb una onada que va persistir 11 dies i va accelerar la maduració del raïm. La temperatura mitjana va ser un grau superior als mitjans històrics anuals, principalment a causa de dues onades de calor prolongades al juny i agost. Va ser un any plujós, amb un 20% més de precipitacions que la mitjana anual, destacant els mesos de febrer, març, juliol i desembre. Es van registrar pluges torrencials a inicis de juliol, encara que sense afectacions greus a les finques pròpies.

Pluviometria

Total anual (anyada actual): 629,9 mm

Temperatura

Mitjana anual (anyada actual): 16°C