Leyenda de una herencia

Antología
MIGUEL TORRES
Desde 1559

RESERVA REAL

2021

DO: Penedès

Variedades: Cabernet sauvignon, merlot y cabernet franc

Época de vendimia:
Cabernet sauvignon: A partir del 30 de septiembre
Merlot: A partir del 27 de septiembre
Cabernet franc: A partir del 30 de septiembre

Elaboración:
- **Tiempo de maceración:** Entre 15-20 días
- **Tiempo de fermentación alcohólica:** 7 días
- **Temperatura de fermentación:** 26°C
- **Crianza:** Durante 18 meses en barricas nuevas de roble francés
- **Fecha de embotellado:** Marzo de 2024

Datos técnicos:
- **Grado alcohólico:** 14,5% vol.
- **pH:** 3,53
- **Acidez total:** 5,6 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: Gracias a la gran calidad de sus taninos, envejecerá con excelencia durante los próximos 15-20 años.

De esta añada se han producido las siguientes botellas:
- **Borgoñesa (75 cl):** 2.838
- **Magnum (150 cl):** 78
- **Jeroboam (300 cl):** 13

Comentarios cosecha:
En 2021, se registró un año muy seco, con precipitaciones escasas y puntuales durante la primera mitad. Las temperaturas se mantuvieron elevadas la mayor parte del año, salvo al inicio de la primavera, y las mínimas superaron la media habitual, especialmente en verano. En síntesis, 2021 fue un año marcado por la sequía y temperaturas ligeramente superiores a lo normal, con un inicio de vendimia especialmente lluvioso.

Premios:
- Cosecha 2020: 95 puntos, JamesSuckling.com 2025
- Cosecha 2020: 92 puntos, Wine Spectator 2025
- Cosecha 2020: 18 puntos, Jancis Robinson 2024
- Cosecha 2019: 94 puntos, Wine Spectator 2024
- Cosecha 2019: 97 puntos, Wine Enthusiast 2023
- Cosecha 2019: 96 puntos, JamesSuckling.com 2023
- Cosecha 2018: 93 puntos, Wine Spectator 2023
- Cosecha 2018: 95 puntos, JamesSuckling.com 2022
- Cosecha 2017: 95 puntos, 100% Blind Tasted - Andreas Larsson 2021
- Cosecha 2017: 95 puntos, Decanter Wine Awards 2021







Finca de procedencia: Les Arnes

Localización: Mediona, Alt Penedès

Historia: Reserva Real nació tras la visita de su majestad el Rey Don Juan Carlos a nuestras bodegas el año 1995, y se trata de uno de los vinos más exclusivos y de producción limitada en España. Se obtiene de las mejores uvas de cabernet sauvignon, cabernet franc y merlot de nuestra pequeña finca Agulladolç.

Año de plantación de las vides: 1981

Superficie: 4 ha (10 acres)

Elevación: 365 m

Pendiente: 5-10%

Orientación: E

Rendimiento: 2.931 Kg/ha

Suelo:
Suelos desarrollados a partir de pizarras del siluriense (paleozoico), únicos en toda la región del Penedès, que se caracterizan por ser poco profundos y pedregosos, de color oscuro y con un drenaje rápido. El carácter mineral de este suelo provoca unas condiciones muy particulares para el desarrollo del Cabernet y Merlot.

Pluviometría:
- Media anual (histórico): 568 mm
- Total anual (añada actual): 418 mm

Temperatura:
- Media anual (histórico): 15ºC
- Media anual (añada actual): 14,9ºC