Torres

Torres Grans Muralles est un vin rouge majestueux issu de la DO Conca de Barberà, élaboré à partir de cépages rares comme le Garró et le Querol, aux côtés de variétés traditionnelles, offrant un lien profond avec son vignoble historique.

FAMILIA TORRES
Desde 1870

Grans Muralles 2019

, Espagne

Région et Vignobles

Le vignoble de **Grans Muralles** est situé au pied du **Mur Cistercien**, qui protégeait autrefois le monastère de Poblet lors des Guerres des Mercenaires. Ce vignoble, situé dans la **DO Conca de Barberà**, en Catalogne, est célèbre pour sa combinaison unique de sols pierreux profonds et son histoire viticole ancienne.

Les sols sont composés d’**ardoise paléozoïque** et de lits de gravier granitique, rocailleux et bien drainés, avec une faible capacité de rétention d’eau. Ces caractéristiques, associées à la richesse minérale, favorisent la production de vins d’une typicité, d’une concentration et d’une qualité exceptionnelles. La famille Torres a replanté ce vignoble avec des variétés traditionnelles comme le **Cariñena** et le **Monastrell**, ainsi que des cépages indigènes presque disparus tels que le **Garró** et le **Querol**, en utilisant des techniques modernes pour revitaliser ces trésors historiques.

Alcool :14,50 %

Composition: 42% Cariñena, 40% Grenache

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

FAMILIA TORRES

Desde 1870

Grans Muralles 2019

Vinification

Le millésime a été relativement sec, avec des températures printanières normales et un été plus chaud que d’habitude. Les précipitations ont été faibles, favorisant des baies petites et concentrées, et les conditions sèches ont persisté tout au long de la saison de croissance. Des températures modérées en septembre et octobre ont permis une maturation progressive de toutes les variétés. Toutefois, une pluie torrentielle en fin octobre, avec **156 mm en une seule journée**, a marqué la fin dramatique de la saison.

L’assemblage est composé de **Cariñena**, **Garnacha**, **Querol**, **Monastrell**, et **Garró**, chaque cépage apportant sa complexité et sa profondeur au vin. La fermentation a été réalisée dans des **cuves inox** à température contrôlée, suivie d’une **maceration de 12 à 18 jours** pour extraire la couleur et la structure. Le vin a ensuite été élevé pendant **18 mois**, en barriques de **chêne français** (50 % neuves) et en foudres de chêne Tronçais, permettant une intégration harmonieuse du bois tout en préservant le caractère fruité et minéral.

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Rouge rubis profond avec des reflets pourpres, indiquant concentration et jeunesse.
- **Arômes** : Bouquet riche de **mûres**, **cerises mûres**, et **herbes méditerranéennes**, avec des touches de **réglisse**, de **graphite**, et une subtile note fumée.
- **Bouche** : Corsée et veloutée, avec des couches de **fruits noirs**, d’épices et un noyau minéral. Les tanins fins et l’acidité fraîche conduisent à une finale longue et élégante, équilibrée et puissante.

Le Saviez-Vous ?

Le nom **Grans Muralles**, signifiant « Grandes Murailles », fait référence au **Mur Cistercien** qui entoure le vignoble, soulignant l’importance historique et culturelle de ce site. L’effort de la famille Torres pour ressusciter des cépages rares comme le **Garró** et le **Querol** contribue à préserver le riche patrimoine viticole de la Catalogne.

FAMILIA TORRES

Desde 1870

Grans Muralles 2019

Suggestions d’Accords Mets et Vins

- **Jarret d’agneau braisé au romarin et au thym** : Complète les nuances terreuses et herbacées du vin.
- **Ragoût de venaison aux champignons sauvages** : Sublime la profondeur et la structure robuste du vin.
- **Aubergines grillées au paprika fumé** : Met en valeur les notes fumées et minérales du vin.
- **Fromage Manchego affiné** : Équilibre la concentration fruitée et les tanins fins du vin.

94 Robert Parker

Robert Parker (RP) : 94 Points (2019)

The red blend 2019 Grans Muralles was produced with 42% Cariñena, 40% Garnacha, 10% Querol, 5% Monastrell and 3% Garró, as they introduced the recovered ancestral varieties Querol and Garró in the previous vintage. It fermented in stainless steel and matured in new 300-liter French barriques and new 1,500-liter oak foudres for six months, then it was moved to second-use 500-liter barrel and 1,500-liter foudres, where the wine matured for a further 10 months, but the Cariñena and Monastrell had less time in wood. It has 14.1% alcohol and a low pH of 3.3, denoting good freshness. It's serious, austere and a little shy, with floral nuances. It has a medium-bodied palate with fine tannins and medium concentration. 6,636 bottles and some larger formats were produced. It was bottled in August 2021.

95 James Suckling

James Suckling (JS) : 95 Points (2018)

Juicy and refined with lots of finesse here. Complex aromas of berries, chili chocolate, plums, flowers and mineral, with some cigar box and truffle. Medium to full body, but ethereal and elegant with streamlined concentration. Sleek, silky, precise and very long. Already delicious now, but will hold.

93 Wine Spectator

Wine Spectator (WS) : 93 Points (2018)

An elegant, medium- to full-bodied red, with pure flavors of baked black plum and raspberry underscored by rich notes of toast, smoke, espresso and herbes de Provence. Shows supple, well-knit and integrated tannins with a creamy edge, while the finish is long, fresh and spiced. Garnacha, Monastrell, Querol, Garro and Carinena. Drink now through 2033. 542 cases made, 100 cases imported.