

Torres

Torres Milmanda est un Chardonnay raffiné de l'historique appellation Conca de Barberà , combinant élégance, complexité et un lien profond avec son héritage médiéval.

FAMILIA TORRES Desde 1870

Milmanda 2021

, Espagne

91 Wine Spectator



Région et Vignobles

L'appellation **Conca de Barberà**, située en **Catalogne, Espagne**, est reconnue pour ses microclimats variés et son importance historique. Le **domaine de Milmanda**, perché à une altitude de **500 mètres**, bénéficie d'une orientation nord-est et est entouré d'un château médiéval qui servait autrefois de refuge pendant la Reconquista. Sur ce site exceptionnel, la famille Torres cultive **15 hectares** de Chardonnay.

Les sols du vignoble sont composés d'**argile calcaire profonde**, riches en limons, offrant une rétention d'eau modérée et favorisant une croissance équilibrée de la vigne. Ces sols, formés à partir de **marnes rouges oligocènes**, enrichissent la complexité des raisins, tout en apportant une minéralité distinctive qui se traduit dans le vin.

Vinification

Le millésime a bénéficié de conditions climatiques favorables, avec une pluviométrie globale normale mais un printemps plus sec que d'habitude. Les pluies de juin et juillet ont soutenu le développement des fruits, tandis que les températures plus fraîches ont préservé la fraîcheur et l'acidité. Cependant, des pluies tardives en septembre ont introduit une légère présence de botrytis, posant des défis à la précision du millésime.

Ce vin est élaboré exclusivement à partir de **Chardonnay**. La fermentation a eu lieu dans **80 % de barriques** et **20 % de foudres**, afin d'enrichir la complexité. Aucune fermentation malolactique n'a été réalisée, afin de conserver une acidité naturelle. L'élevage s'est déroulé sur une période de **4 mois**, dans des **barriques de chêne français de 300 litres** et des **foudres de 1 500 litres**, avec **50 % de bois neuf**. Le vin a ensuite passé **12 mois supplémentaires sur lies en cuves**, créant une texture et une profondeur remarquables.

Alcool :13,50 %

Composition: 100% Chardonnay

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

FAMILIA TORRES
Desde 1870

Milmanda 2021

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Or pâle avec des reflets lumineux.
- **Arômes** : Notes délicates de **fleurs blanches**, d'**amandes fraîches**, et de zeste d'agrumes, accompagnées d'une subtile influence boisée.
- **Bouche** : Élégante et texturée, avec une acidité vibrante et des saveurs de **pêche mûre**, de **pomme verte**, et une subtile minéralité. La finale est longue et persistante, laissant une impression crémeuse et satisfaisante.

Le Saviez-Vous ?

Le **domaine de Milmanda** est imprégné d'histoire, avec son château faisant partie d'un réseau médiéval de fortifications qui protégeaient les chrétiens pendant la Reconquista. Ce cadre historique souligne le lien du vin avec son terroir et son riche patrimoine.

Suggestions d'Accords Mets et Vins

- **Homard grillé au beurre citronné** : Sublime la texture crémeuse et l'acidité vibrante du vin.
- **Risotto aux champignons sauvages et Parmesan** : Complète la minéralité et la profondeur aromatique du vin.
- **Poulet rôti aux herbes et à l'ail** : Équilibre les notes boisées et les arômes de fruits frais du vin.
- **Fromage de chèvre à pâte molle** : Met en valeur les arômes floraux et d'amande du vin.

91 Wine Spectator

Wine Spectator (WS) : 91 Points (2021)

A sleek, layered, medium-bodied white, with well-cut acidity defining flavors of golden apple, pear, Meyer lemon peel and peach skin, plus a hint of chopped hazelnut. Well-spiced and minerally on the lingering finish. Drink now through 2031. 1,063 cases made, 80 cases imported.

97 WineEnthusiast

Wine Enthusiast (WE) : 97 Points (2020)

A stellar Chardonnay coming out of Spain, this wine offers aromas of Fuji apple, oyster shell and lemon peel. Medium-golden yellow in the glass, it has a soft, creamy texture and flavors of yellow plum, pineapple, lemon curd and flint. There is a nice interplay of brilliant acidity and palpable minerality that stimulates the palate.

94 James Suckling

James Suckling (JS) : 94 Points (2020)

This has a pretty nose of baked pears, custard, pie crust, macadamia nut and apricots. Bright on the palate, with lemons, crushed stones and fine lees. Medium- to full-bodied yet vibrant and fresh, showing some complexity already, with a salty undertone in the long finish. The first Milmanda that does not have malolactic fermentation. Chardonnay. Drink or hold.