

Torres Milmanda 2018



Agustí Ensesa Bonet

Sommelier- analista vitivinícola

Instagram: @agustiensesavins

02 · 10 · 22 | 06:30

Aquest emblemàtic vi de la Família Torres s'ha posicionat com el millor vi blanc de la guia de vins de la Setmana Vitivinícola 2022. Aroma intensa una mica exòtica que recorda els cítrics confitats, la fruita blanca de pinyol, la fruita tropical i els torrats. En boca és cremós, saborós i vellutat. Darreregust llarg i elegant. El jurat del concurs en destaca especialment la fragància i l'equilibri, i el descriu com un vi amb gran potencial d'envelliment. Elaborat al 100% amb la varietat Chardonnay de vinyes de més de 40 anys, collita manual i seleccionada. Fermentació amb llevats autòctons de la pròpia vinya en bótes de roure francès durant tres setmanes i posterior criança durant deu mesos

en dipòsits sobre el seu propi solatge, que li confereixen estructura i singularitat. Recomanat per a plats importants de peixos salsats. Molt bon maridatge amb turbot al forn i llenguado meunière. El Milmanda és el vi blanc que pertany a la col·lecció «Antología Miquel Torres», que reuneix els vins més emblemàtics de Família Torres.

El celler elaborador: Família Torres, situat a Vilafranca del Penedès, és el grup vitivinícola més important del país, reconegut a tot el món. Des de la seva fundació l'any 1870 ha estat regentat per la mateixa família, que ja ha arribat a cinquena generació. Elaboren vins de Califòrnia, Xile, Penedès, Costers del Segre, Priorat, Conca de Barberà, Rioja, Ribera de Duero, Rueda, Jumilla i Toro. Controlen 2.000 hectàrees de vinya i tenen una oferta al mercat de més de 70 varietats i marques de vins. És centre importantíssim de visites enoturístiques que recomanem. Participa habitualment al concurs Girovi amb molt bons resultats.

Any: 2018

D.O.: Conca de Barberà

Raïm: Chardonnay

Graduació: 13,5°

Preu aproximat: 59 €