

Leyenda de una herencia

Mas La Plana

2017

DO: Penedès

Varietades: Cabernet sauvignon procedente de las parcelas de la finca Mas la Plana

Época de vendimia: A partir del 26 de septiembre

Elaboración:

Tiempo de maceración: 15-25 días

Tipo de fermentación: En depósitos de acero inoxidable y fudres de roble bajo control de temperatura

Tiempo de fermentación: 7 días

Temperatura de fermentación: 25-28°C

Crianza: Durante 18 meses en barricas de roble francés (60% de barrica nueva)

Fecha de embotellado: Octubre de 2019

Datos técnicos:

Grado alcohólico: 14,5% vol.

pH: 3,4

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: 10-15 años

De esta añada se han producido las siguientes botellas:

Borgoñesa (75 cl): 90.686

Magnum (150 cl): 1.724

Jeroboam (300 cl): 128

Matusalem (600 cl): 21

Nabucodonosor (1500 cl): 4

Comentarios cosecha:

El año 2017 en general fue un año seco, especialmente durante el inicio y el final del ciclo vegetativo, siendo muy seco en el período de maduración de la uva. Esta sequía fue la responsable de una bajada general de rendimientos, pero con un estado fitosanitario de la uva muy bueno. Por otro lado, 2017 fue globalmente un año de temperaturas normales, pero cabe destacar un período de floración e inicio de verano muy cálidos. Este hecho, juntamente con la sequía, provocó una precocidad importante en la maduración de la uva.

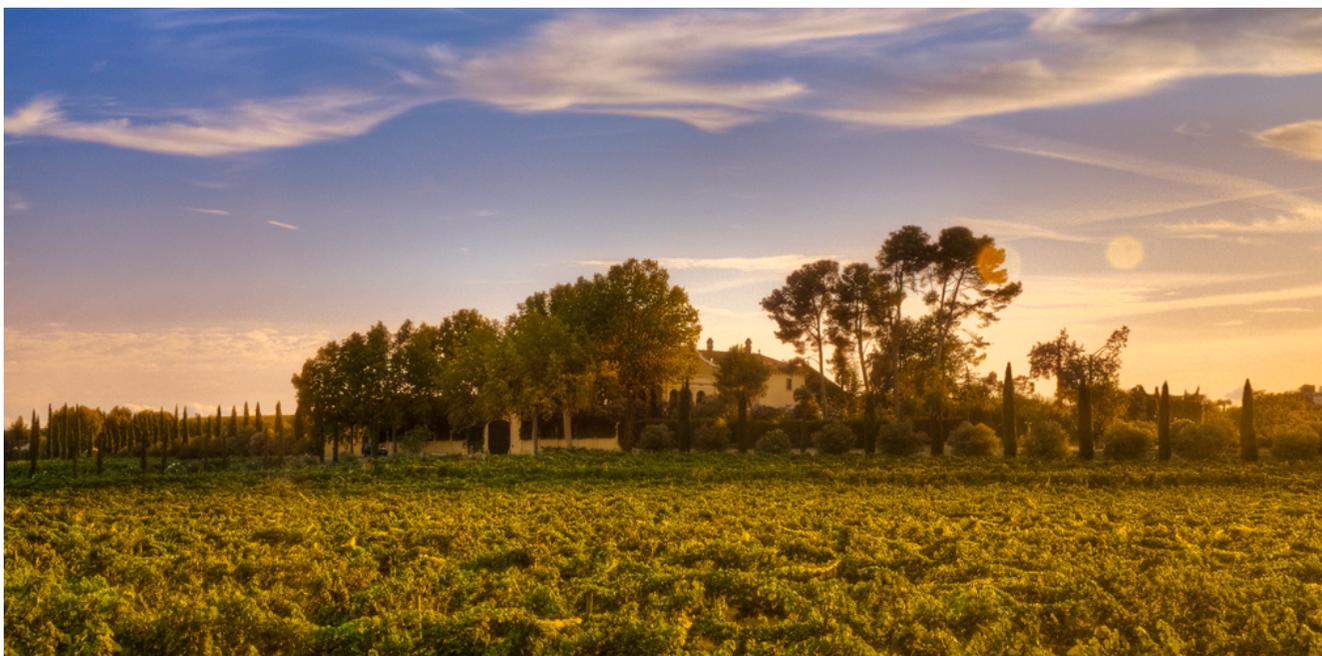
Premios:

- Cosecha 2017: 97 puntos, Decanter Wine Awards 2021
- Cosecha 2016: 98 puntos, Proensa 2021
- Cosecha 2016: 97 puntos, Grupo Gourmets 2021
- Cosecha 2016: 94 puntos, 100% Blind Tasted - Andreas Larsson 2021
- Cosecha 2016: 94 puntos, VINOUS - Joshua Reynolds 2021
- Cosecha 2016: 92 puntos, Wine Spectator 2021
- Cosecha 2016: 95 puntos, JamesSuckling.com 2020
- Cosecha 2016: 94 puntos, Decanter 2020
- Cosecha 2016: 93 puntos, JamesSuckling.com 2020
- Cosecha 2015: 97 puntos, Wine Enthusiast 2021



Antología.
MIGUEL TORRES
Desde 1678





Año de plantación de las vides: 1964-1979

Superficie: 29 ha/72 acres

Elevación: 225 m

Pendiente: 0-5%

Orientación: SE

Rendimiento: 3.455 Kg/ha. Selección manual de los racimos

Suelo:

Suelos de origen aluvial, de color pardo amarillento, profundos y bien drenados con capacidad de retención de agua moderada. Formados por capas de gravas, arenas y arcillas intercaladas.

Pluviometría:

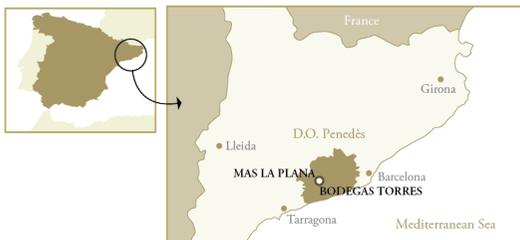
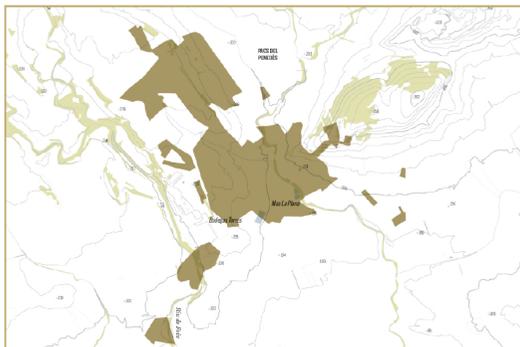
Media anual (histórico): 516 mm

Total anual (añada actual): 399 mm

Temperatura:

Media anual (histórico): 14,3°C

Media anual (añada actual): 15°C



Finca de procedencia: Mas La Plana

Localización: Alt Penedès, Catalunya

Historia: La primera añada actual de este vino nace en el 1970; en sus inicios incorporaba pequeñas cantidades de tempranillo pero su variedad principal fue la cabernet sauvignon.