

## Mas La Plana

2017

**DO:** Penedès

**Varietats:** Cabernet sauvignon procedent de las parcelles de la finca Mas la Plana

**Època de verema:** A partir del 26 de setembre

**Elaboració:**

**Temps de maceració:** 15-25 dies

**Tipus de fermentació:** En dipòsits d'acer inoxidable i fudres de roure sota control de temperatura.

**Temps de fermentació alcohòlica:** 7 dies

**Temperatura de fermentació:** 25-28°C

**Criança:** Durant 18 mesos en botes de roure francès (65% de bota nova)

**Embotellat:** Octubre de 2019

**Dades tècniques:**

**Grau alcohòlic:** 14,5% vol.

**pH:** 3,4

**Acidesa total:** 5,6 g/L (à. tartàric)

**Sucres residuals:** 0,5 g/L - Dades internes -

**Informació sobre al·lèrgens:** Conté sulfit

**Conservat en bones condicions mantindrà el seu potencial en els propers:** 10-15 anys

**D'aquesta anyada s'han produït les següents ampelles:**

**Borgoñesa (75 cl):** 90.686

**Magnum (150 cl):** 1.724

**Jero boam (300 cl):** 128

**Matusalem (600 cl):** 21

**Nabucodonosor (1500 cl):** 4

**Comentaris anyada:**

L'any 2017 en general va ser un any sec, especialment durant l'inici i el final del cicle vegetatiu. Va ser molt sec en el període de maduració del raïm. Aquesta sequera va ser la responsable d'una baixada general de rendiments, però amb un estat fitosanitari del raïm molt bo. D'altra banda, el 2017 va ser globalment un any de temperatures normals, però cal destacar un període de floració i inici d'estiu molt càlids. Aquest fet, juntament amb la sequera, va provocar una precocitat important en la maduració del raïm.

**Premis:**

- Collita 2017: 97 punts, Decanter Wine Awards 2021
- Collita 2017: 95 punts, JamesSuckling.com 2021
- Collita 2016: 94 punts, 100% Blind Tasted - Andreas Larsson 2021
- Collita 2016: 94 punts, VINOUS - Joshua Raynolds 2021
- Collita 2016: 92 punts, Wine Spectator 2021
- Collita 2016: 95 punts, JamesSuckling.com 2020
- Collita 2016: 94 punts, Decanter 2020
- Collita 2016: 93 punts, JamesSuckling.com 2020
- Collita 2015: 97 punts, Wine Enthusiast 2021
- Collita 2015: 97 punts, Wine Enthusiast 2020

  
*Antologia.*  
**MIGUEL TORRES**  
*Desde 1678*





**Any de plantació de les vinyes:** 1964-1979

**Superfície:** 29 ha/72 acres

**Elevació:** 225 m

**Pendent:** 0-5%

**Orientació:** SE

**Rendiment:** 3.455 Kg/ha. Selecció manual dels raïms

**Sòl:**

Sòls d'origen al·luvial, de color marró groguenc, profunds i ben drenats, amb capacitat de retenció d'aigua moderada. Formats per capes de graves, sorres i argiles intercalades.

**Pluviometria:**

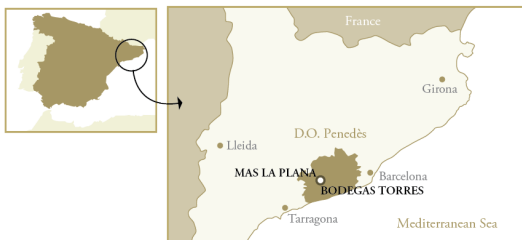
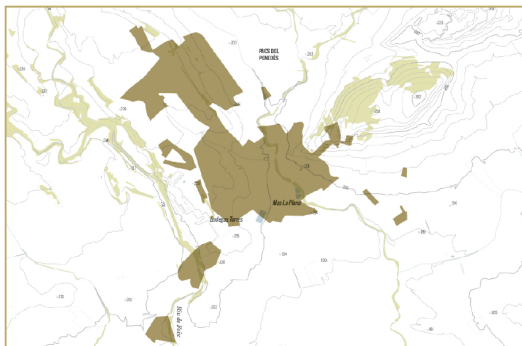
Mitjana anual (històric): 516 mm

Total anual (anyada actual): 399 mm

**Temperatura:**

Mitjana anual (històric): 14,3°C

Mitjana anual (anyada actual): 15°C



**Finca de procedència:** Mas La Plana

**Localització:** Alt Penedès, Catalunya

**Història:** La primera anyada actual d'aquest vi neix el 1970; a l'inici incorporava petites quantitats d'ull de llebre, però la varietat principal va ser la cabernet sauvignon