

Mas de la Rosa

2018

DOQ: Priorat

Varietats: Cariñena i Garnacha

Època de verema:

Cariñena: A partir del 17 d'octubre

Garnacha: A partir del 12 d'octubre

Elaboració:

Temps de maceració: 8-9 dies

Tipus de fermentació: En petits dipòsits d'acer inoxidable

Temps de fermentació alcohòlica: 7-8 dies

Temperatura de fermentació: 24°C

Criança: En fudre de roure francès de 1.500 litres durant 16 mesos

Embotellat: Octubre del 2020

Dades tècniques:

Grau alcohòlic: 14% vol.

pH: 3,46

Acidesa total: 5,84 g/L (à. tartàric)

Sucres residuals: 1,3 g/L - Dade internes -

Informació sobre al·lèrgens: Conté sulfits

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

D'aquesta anyada s'han produït les següents ampolles:

Standard (75 cl): 2.020

Magnum (150 cl): 100

Jeroam (300 cl): 30

Comentaris anyada:

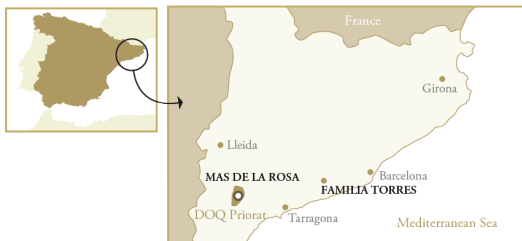
L'any 2018 va ser en general un any plujós i amb temperatures moderades, que es va situar lleugerament per sota de la mitjana dels últims anys. El cicle vegetatiu va ser especialment plujós a la primavera i finals d'octubre. La meteorologia va destacar per una sortida de l'hivern i inici del cicle vegetatiu amb una pluviometria superior a la mitjana, i per un final de cicle vegetatiu marcat per una primavera i inici d'estiu amb temperatures caloroses però moderades. Això va provocar que el creixement vegetal acabés més tard que la mitjana dels últims anys. A la zona de Porrera, una segona meitat de setembre assolellada i amb aire sec va propiciar que s'arribés a inicis d'octubre en perfectes condicions de maduració i sanitat del raïm.

Premis:

- Collita 2018: 96 punts, Robert Parker's Wine Advocate 2021
- Collita 2017: 95 punts, Wine Spectator 2021
- Collita 2017: 94 punts, 100% Blind Tasted - Andreas Larsson 2021
- Collita 2017: 94 punts, JamesSuckling.com 2021
- Collita 2017: 97 punts, Decanter 2020
- Collita 2017: 95 punts, Wine Advocate (Luís Gutierrez) 2019
- Collita 2017: 93 punts, JamesSuckling.com 2019
- Collita 2017: 95 punts, Wine Spectator
- Collita 2016: 97 punts, Decanter 2020
- Collita 2016: 95 punts, Decanter 2019


Antologia.
MIGUEL TORRES
Desde 1878





Localització: Porrera - Finca Mas de la Rosa

Història: Mas de la Rosa és una antiga vinya que ara ha passat a ser propietat de Família Torres. En aquest enclavament incomparable al Priorat, creixen ceps de garnatxa negra i carinyena de més de vuitanta anys. L'excel·lent terroir del Priorat i la selecció dels raïms més exquisits han servit d'inspiració per a aquest projecte, una edició limitada del nostre vi icona del Priorat.

Any de plantació de les vinyes: 1939-1940

Superfície: 1,86 Has

Elevació: 430-480 m

Pendent: Aprox 30%

Orientació: SE

Rendiment: Aprox. 1400 Kg/ha

Sòl:

Aquesta vinya s'anomena Coster (que significa pendent pronunciat). El sòl és poc profund, d'un sol horitzó, i immediatament a sota (al voltant de 10-15 cm) hi ha un llit de roca. Relativament àcid, amb baix contingut de matèria orgànica formada per la desintegració de la llicorella, roques laminades de color coure fosc entre les quals hi ha les arrels de les vinyes.

Pluviometria:

Mitjana anual (històric): 509 mm

Total anual (anyada actual): 886 mm

Temperatura:

Mitjana anual (històric): 14,9°C

Mitjana anual (anyada actual): 14,6°C