

Mas La Plana

2018

DO: Penedès

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

Época de vendimia: A partir del 25 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 alcohólica: 7 días

Temperatura de fermentación: 25-28°C

Crianza: Durante 18 meses en barricas de roble francés (85% de barrica nueva)

Fecha de embotellado: Octubre de 2020

Datos técnicos:

Grado alcohólico: 14,5% vol.

pH: 3,6

Acidez total: 5,78 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): 76.439

Magnum (150 cl): 1.643

Jeroam (300 cl): 118

Matusalem (600 cl): 18

Comentarios cosecha:

El año 2018 en general fue un año lluvioso, especialmente durante el inicio y el final del ciclo vegetativo, originando aparición de mildiu en primavera, y siendo moderadamente lluvioso en el período de maduración de la uva, causando algún foco de botritis a final de vendimia. En cuanto a las temperaturas, estuvieron dentro de la normalidad, aunque el verano fue cálido, y debido a un primavera fresca y lluviosa que provocó una brotación y floración tardía, la vendimia llegó con un ligero retraso. La cosecha fue corta y concentrada a nivel temporal. Los diferentes giros climatológicos durante la madurez comprometieron la sanidad, teniendo que hacer un gran trabajo de selección tanto en viña como en bodega. El rendimiento fue ligeramente superior al de los últimos años.

Premios:

- Cosecha 2018: 94 puntos, JamesSuckling.com 2022
- Cosecha 2017: 93 puntos, Wine Spectator 2022
- Cosecha 2017: 97 puntos, Decanter Wine Awards 2021
- Cosecha 2017: 95 puntos, JamesSuckling.com 2021
- Cosecha 2016: 94 puntos, 100% Blind Tasted - Andreas Larsson 2021
- Cosecha 2016: 94 puntos, VINOUS - Joshua Raynolds 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


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: 4.986 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:

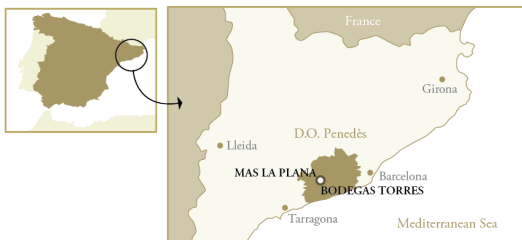
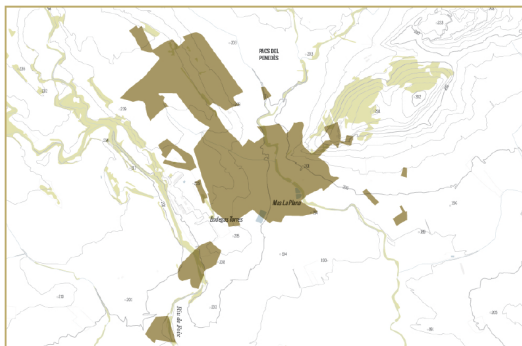
Media anual (histórico): 516 mm

Total anual (añada actual): 801 mm

Temperatura:

Media anual (histórico): 14,3°C

Media anual (añada actual): 15,3°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.