

## Mas La Plana

2018

**DO:** Penedès

**Varietats:** Cabernet sauvignon procedent de las parcel·les de la finca Mas La Plana

**Època de verema:** A partir del 25 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 2020

**Dades tècniques:**

**Grau alcohòlic:** 14,5% vol.

**pH:** 3,6

**Acidesa total:** 5,78 g/L (à. tartàric)

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

**Borgoñesa (75 cl):** 76.439

**Magnum (150 cl):** 1.643

**Jeroboam (300 cl):** 118

**Matusalem (600 cl):** 18

**Comentaris anyada:**

L'any 2018 en general va ser un any plujós, especialment durant l'inici i el final del cicle vegetatiu, que va originar l'aparició de mildiu a la primavera, i moderadament plujós en el període de maduració del raïm, que va causar algun focus de botritis a final de la verema. Pel que fa a les temperatures, van estar dins de la normalitat, encara que l'estiu va ser càlid, i a causa d'una primavera fresca i plujosa, que va provocar una brotada i floració tardanes, la verema va arribar amb un lleuger retard. La collita va ser curta i concentrada. Els diferents girs climatològics durant la maduresa van comprometre la sanitat, de manera que es va haver de fer un gran treball de selecció tant a la vinya com al celler. El rendiment va ser lleugerament superior al dels darrers anys.

**Premis:**

- Collita 2018: 94 punts, JamesSuckling.com 2022
- Collita 2017: 93 punts, Wine Spectator 2022
- 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

  
*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:** 4.986 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 grava, sorres i argiles intercalades.

**Pluviometria:**

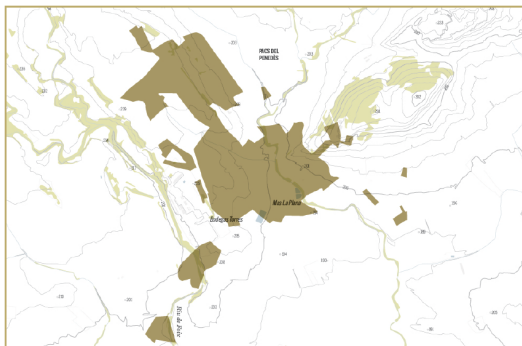
Mitjana anual (històric): 516 mm

Total anual (anyada actual): 801 mm

**Temperatura:**

Mitjana anual (històric): 14,3°C

Mitjana anual (anyada actual): 15,3°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

