

Mas de la Rosa

2019

DOQ: Priorat

Varietats: Carinyena i garnatxa

Època de verema:

Carinyena: A partir del 15 d'octubre

Garnatxa: A partir del 8 d'octubre

Elaboració:

Temps de maceració: 10 dies

Tipus de fermentació: En petits dipòsits d'acer inoxidable

Temps de fermentació alcohòlica: 7-8 dies

Temperatura de fermentació: 23°C

Criança: En fudre de roure francès de 1.500 litres durant 18 mesos

Embotellat: Gener de 2022

Dades tècniques:

Grau alcohòlic: 14% vol.

pH: 3,31

Acidesa total: 5,96 g/L (à tartàric)

Sucres residuals: 0,7 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:

Standard (75 cl): 1.564

Magnum (150 cl): 75

Jeroboam (300 cl): 23

Comentaris anyada:

L'any 2019 es va caracteritzar per un cicle vegetatiu lleugerament més llarg respecte a la mitjana i un cicle de maduració progressiu gràcies a les temperatures moderades durant l'estiu. Pel que fa a les precipitacions, a la sortida de l'hivern i inici del cicle vegetatiu van ser inferiors a la mitjana. El final del cicle va estar marcat per una primavera i inici d'estiu també amb poques pluges i amb temperatures caloroses. Cal destacar una onada de calor a final de juny en què, durant quatre dies consecutius, es van registrar temperatures superiors als 40 °C i una humitat relativa per sota del 10%. Durant el setembre hi va haver dos episodis de pluja curts, unes temperatures moderades i força dies de vent sec i fred, fets que van ajudar que el final de maduració fos excel·lent.

Premis:

- Collita 2019: 96 punts, JamesSuckling.com 2022
- Collita 2018: 95 punts, JamesSuckling.com 2022
- Collita 2018: 94 punts, Wine Spectator 2022
- Collita 2018: 96 punts, Robert Parker's Wine Advocate 2021
- Collita 2017: 95 punts, Wine Enthusiast 2022
- 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



Antologia.
MIGUEL TORRES
Desde 1678





Any de plantació de les vinyes: 1939-1940

Superfície: 1,86 Has

Elevació: 430-480 m

Pendent: Aprox 30%

Orientació: SE

Rendiment: Aprox. 1300 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:

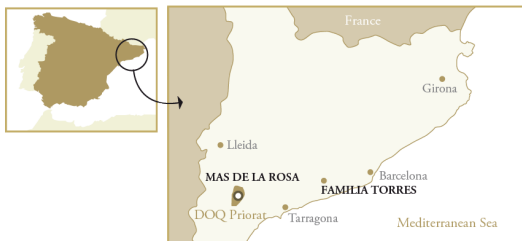
Mitjana anual (històric): 509 mm

Total anual (anyada actual): 431 mm

Temperatura:

Mitjana anual (històric): 14,9°C

Mitjana anual (anyada actual): 15,3°C



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.