Mas de la Rosa

2019

Antología
MIGUEL TORRES
Desde 1678

DOQ: Priorat

Variedades: Cariñena y Garnacha

Época de vendimia:
Cariñena: A partir del 15 de octubre
Garnacha: A partir del 8 de octubre

Elaboración:
- **Tiempo de maceración:** 10 días
- **Tipo de fermentación:** En pequeños depósitos de acero inoxidable
- **Tiempo de fermentación alcohólica:** 7-8 días
- **Temperatura de fermentación:** 23ºC
- **Crianza:** En fudre de roble francés nuevo de 1.500 litros durante 18 meses
- **Fecha de embotellado:** Enero de 2022

Datos técnicos:
- **Grado alcohólico:** 14% vol.
- **pH:** 3,31
- **Acidez total:** 5,96 g/L (á. tartárico)
- **Azúcares residuales:** 0,7 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:
- **Standard (75 cl):** 1.564
- **Magnum (150 cl):** 75
- **Jeroboam (300 cl):** 23

Comentarios cosecha:
El año 2019 se caracterizó por un ciclo vegetativo ligeramente más largo respecto a la media y un ciclo de maduración progresivo gracias a las temperaturas moderadas durante el verano. En cuanto a las precipitaciones, en la salida del invierno e inicio del ciclo vegetativo, fueron inferiores a la media. El final del ciclo estuvo marcado por una primavera e inicio de verano también con pocas lluvias y con temperaturas calurosas. Cabe destacar una ola de calor a final de junio donde, por cuatro días consecutivos, se registraron temperaturas superiores a los 40ºC y una humedad relativa por debajo del 10%. Durante septiembre hubo dos episodios de lluvia cortos, unas temperaturas moderadas y bastantes días de viento seco y frío, hechos que ayudaron a que el final de maduración fuera excelente.

Premios:
- Cosecha 2019: 96 puntos, JamesSuckling.com 2022
- Cosecha 2018: 95 puntos, JamesSuckling.com 2022
- Cosecha 2018: 94 puntos, Wine Spectator 2022
- Cosecha 2018: 96 puntos, Robert Parker's Wine Advocate 2021
- Cosecha 2017: 95 puntos, Wine Enthusiast 2022
- Cosecha 2017: 95 puntos, Wine Spectator 2021
- Cosecha 2017: 94 puntos, 100% Blind Tasted - Andreas Larsson 2021

Localización: Porrera - Finca Mas de la Rosa

Historia: Mas de la Rosa es un antiguo viñedo ahora propiedad de Familia Torres. En este enclave incomparable en el Priorat, crecen cepas de garnacha tinta y cariñena de más de 80 años. El excepcional terroir del Priorat y la selección de las uvas más exquisitas han servido de inspiración para este proyecto, una edición limitada de nuestro vino icono de Priorat.

Año de plantación de las vides: 1939-1940

Superficie: 1,86 Has

Elevación: 430-480 m

Pendiente: Aprox 30%

Orientación: SE

Rendimiento: Aprox. 1300 Kg/ha

Suelo:
A este viñedo se le llama "Coster" (palabra catalana que significa pendiente pronunciada). El suelo es poco profundo, de un solo horizonte e inmediatamente debajo (alrededor de 10-15 cm) está compuesto por lecho de roca. Relativamente ácido, con bajo contenido de materia orgánica formado por la desintegración de la licorella, rocas laminadas de color cobre oscuro entre las cuales las raíces de las vides cavan en busca de humedad, agua y nutrientes

Pluviometría:
Media anual (histórico): 509 mm
Total anual (añada actual): 431 mm

Temperatura:
Media anual (histórico): 14,9ºC
Media anual (añada actual): 15,3ºC