

Mas La Plana

2019

DO: Penedès

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

Época de vendimia: A partir del 26 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 (91%), fudres de 30Hls (5%) y depósitos de acero inoxidable (4%). 61% de barrica nueva.

Fecha de embotellado: Agosto de 2021

Datos técnicos:

Grado alcohólico: 14,5% vol.

pH: 3,6

Acidez total: 5,77 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): 70.944

Magnum (150 cl): 1.690

Jeroboam (300 cl): 104

Matusalem (600 cl): 18

Nabucodonosor (1500 cl): 4

Comentarios cosecha:

El año 2019 fue, en general, un año seco. Durante el ciclo vegetativo y el ciclo de maduración las precipitaciones fueron escasas. Fue un año tranquilo que permitió alcanzar un estado sanitario óptimo de la uva. Por otro lado, 2019 fue globalmente un año de temperaturas normales, aunque las máximas fueron más elevadas. Destacar la ola de calor que se vivió a finales de junio. Durante el ciclo de maduración las temperaturas fueron superiores a lo normal. En resumen, 2019 fue un año poco lluvioso y temperaturas por encima de lo normal, con un verano bastante cálido.

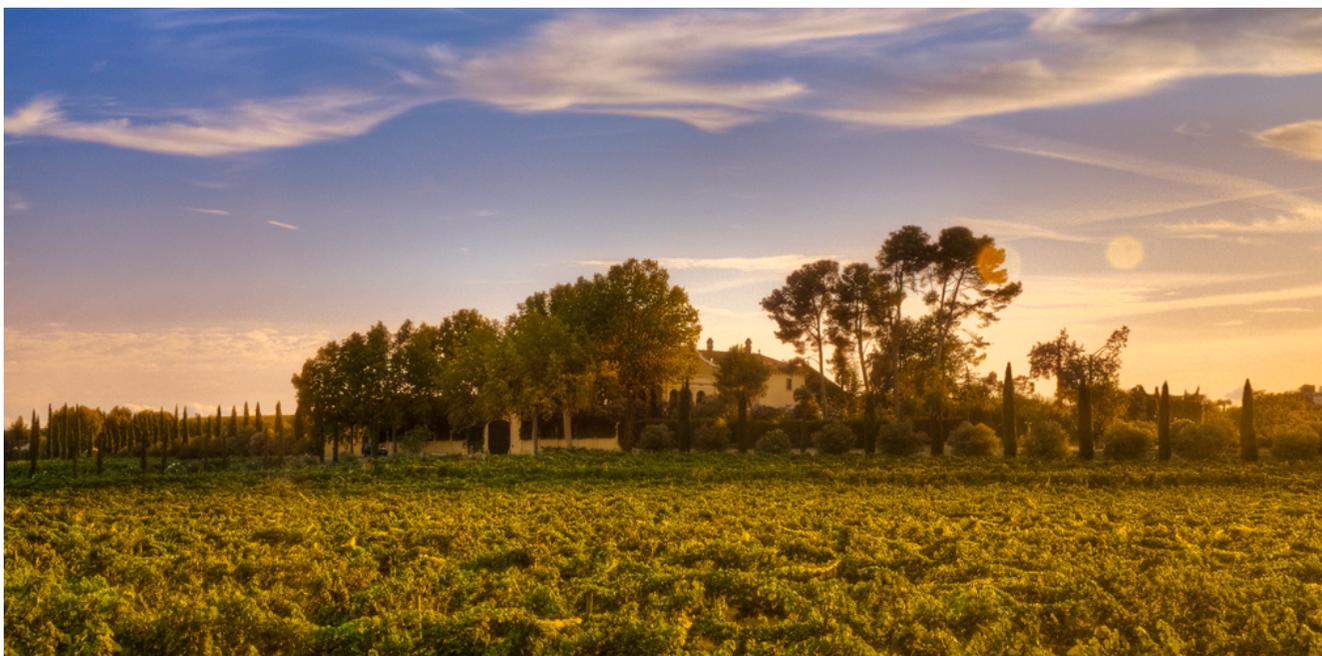
Premios:

- Cosecha 2018: 97 puntos, Vivir el vino 365 vinos al año 2023
- Cosecha 2018: 93 puntos, Peñín 2023
- Cosecha 2018: 91 puntos, Wine Spectator 2023
- Cosecha 2018: 94 puntos, JamesSuckling.com 2022
- Cosecha 2018: 93 puntos, Wine Advocate (Luís Gutierrez) 2022
- Cosecha 2017: 98 puntos, Grupo Gourmets 2022
- Cosecha 2017: 97 puntos, Decanter Wine Awards 2021
- Cosecha 2017: 95 puntos, JamesSuckling.com 2021
- Cosecha 2016: 97 puntos, Semana Vitivinícola 2023
- Cosecha 2016: 95 puntos, Wine Enthusiast 2022



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:

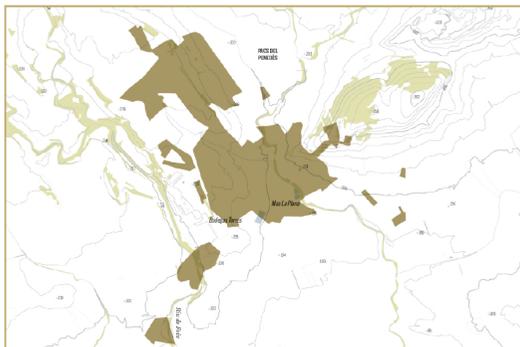
Media anual (histórico): 516 mm

Total anual (añada actual): 399,4 mm

Temperatura:

Media anual (histórico): 14,3°C

Media anual (añada actual): 15,1°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.

