

Leyenda de una herencia

Mas La Plana

2019

DO: Penedès

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

Època de verema: A partir del 26 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 divuit mesos en botes de roure francès (91%) i fudres de 30 hl (5%). 61% de bota nova.

Embotellat: Agost de 2021

Dades tècniques:

Grau alcohòlic: 14,5% vol.

pH: 3,6

Acidesa total: 5,77 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): 70.944

Magnum (150 cl): 1.690

Jeroboam (300 cl): 104

Matusalem (600 cl): 18

Nabucodonosor (1500 cl): 4

Comentaris anyada:

L'any 2019 va ser, en general, un any sec. Durant el cicle vegetatiu i el cicle de maduració les precipitacions van ser escasses. Va ser un any tranquil pel que fa a malalties fúngiques, fet que va produir un estat sanitari òptim del raïm.

D'altra banda, el 2019 va ser globalment un any de temperatures normals, tot i que les màximes van ser més elevades. Cal destacar l'onada de calor que es va viure a finals de juny. Durant el cicle de maduració les temperatures van ser superiors al que és normal.

En resum, el 2019 va ser un any poc plujós i amb temperatures per sobre del normal, amb un estiu força càlid.

Premis:

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



Antología.
MIGUEL TORRES
Desde 1878





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. Selección manual de los racimos

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 graves, sorres i argiles intercalades.

Pluviometria:

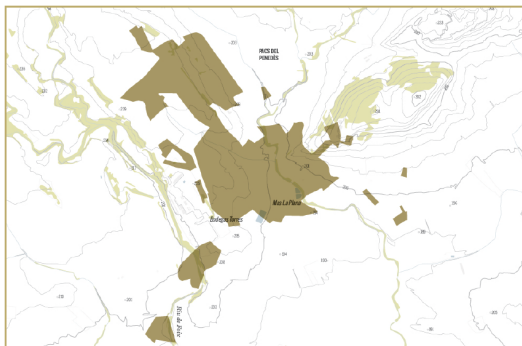
Mitjana anual (històric): 516 mm

Total anual (anyada actual): 399,4 mm

Temperatura:

Mitjana anual (històric): 14,3°C

Mitjana anual (anyada actual): 15,1°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.

