

Mas de la Rosa

2020

DOQ: Priorat

Variedades: Cariñena y garnacha

Época de vendimia: 8 de octubre

Elaboración:

Tiempo de maceración: 11 días

Tipo de fermentación: En pequeños depósitos de acero inoxidable

Tiempo de fermentación alcohólica: 7-8 días

Temperatura de fermentación: 22°C

Crianza: En fudre de roble francés nuevo de 1.000 litros durante 19 meses

Fecha de embotellado: Enero de 2023

Datos técnicos:

Grado alcohólico: 14% vol.

pH: 3,51

Acidez total: 5,77 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): 1078

Magnum (150 cl): 43

Jeroboam (300 cl): 17

Comentarios cosecha:

La climatología de esta vendimia destaca por una salida de invierno e inicio del ciclo vegetativo con una pluviometría media bastante superior a la media, con un final de ciclo vegetativo marcado por una primavera lluviosa y cálida, un verano con muy poca pluviometría y con temperaturas calurosas, especialmente elevadas a finales de agosto y principios de septiembre. Estas condiciones climáticas en primavera favorecieron la presencia de algunos focos de Mildiu en floración, provocando una reducción de la cantidad total de cosecha en el global de la región, pero sin incidencia en la calidad debido a un verano caluroso. Cabe destacar dos episodios de lluvia y descenso de temperaturas a finales de septiembre que, aunque no se registraron importantes volúmenes de agua, ayudaron a mitigar los efectos de la sequía acumulada durante todo el año.

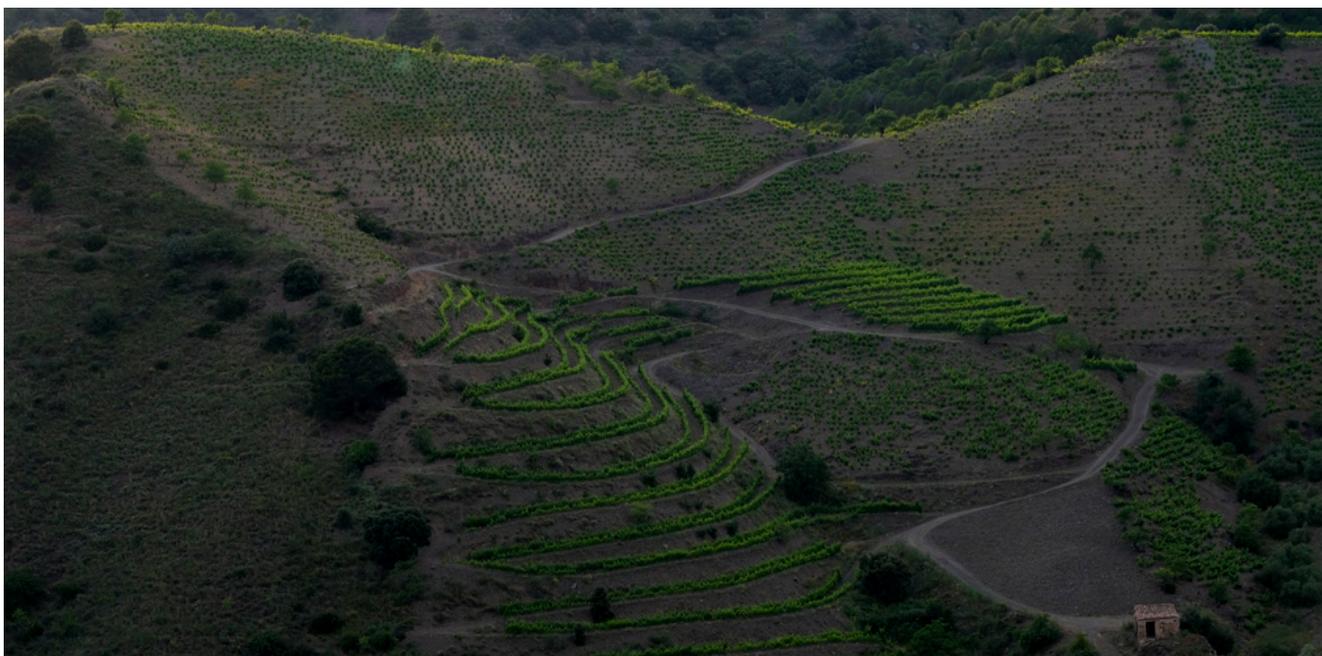
Premios:

- Cosecha 2020: 95 puntos, JamesSuckling.com 2023
- Cosecha 2019: 95 puntos, Wine Spectator 2023
- Cosecha 2019: 94 puntos, Peñín 2023
- Cosecha 2019: 96+, Wine Advocate (Luís Gutierrez) 2022
- Cosecha 2019: 96 puntos, JamesSuckling.com 2022
- Cosecha 2018: 99 puntos, Grupo Gourmets 2022
- Cosecha 2018: 99 puntos, Proensa 2022



Antología.
MIGUEL TORRES
Desde 1678





Año de plantación de las vides: 1939-1940

Superficie: 1,86 Has

Elevación: 430-480 m

Pendiente: Aprox 30%

Orientación: SE

Rendimiento: Aprox. 865 Kg/ha

Suelo:

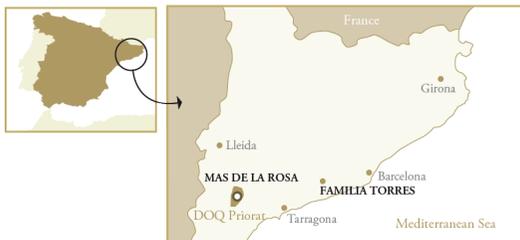
A este viñedo se le llama "Coster" (palabra catalana que significa pendiente pronunciada). El suelo es poco profundo, de un solo horizonte e inmediatamente debajo (alrededor de 10-15 cm) está compuesto por lecho de roca. Relativamente ácido, con bajo contenido de materia orgánica formado por la desintegración 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



Finca de procedencia: Mas de La Rosa

Localización: Porrera

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.



Pluviometría:

Media anual (histórico): 509 mm

Total anual (añada actual): 770 mm

Temperatura:

Media anual (histórico): 14,9°C

Media anual (añada actual): 15,4°C