

# Mas de la Rosa

2020

**DOQ:** Priorat

**Varietats:** Cariñena i Garnacha

**Època de verema:** 8 d'octubre

**Elaboració:**

**Temps de maceració:** 11 dies

**Tipus de fermentació:** En petits dipòsits d'acer inoxidable

**Temps de fermentació alcohòlica:** 7-8 dies

**Temperatura de fermentació:** 22°C

**Criança:** En fudre de roure francès nou de 1.000 litres durant 19 mesos

**Embotellat:** Gener de 2023

**Dades tècniques:**

**Grau alcohòlic:** 14% vol.

**pH:** 3,51

**Acidesa total:** 5,77 g/L (à. tartàric)

**Sucres residuals:** 0,7 g/L - Dades internes -

**Informació sobre al·lèrgens:** Conté sulfit

**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):** 1078

**Magnum (150 cl):** 43

**Jeroboam (300 cl):** 17

**Comentaris anyada:**

La climatologia d'aquesta verema destaca per una sortida d'hivern i inici del cicle vegetatiu amb una pluviometria força superior a la mitjana, amb un final de cicle vegetatiu marcat per una primavera plujosa i càlida i un estiu amb molt poca pluviometria i amb temperatures caloroses, especialment elevades a finals d'agost i principis de setembre. Aquestes condicions climàtiques a la primavera van afavorir la presència d'alguns focus de Mildiu en floració, provocant una reducció de la quantitat total de collita al global de la regió, però sense incidència en la qualitat degut a un estiu calorós. Cal destacar dos episodis de pluja i descens de temperatures a finals de setembre, que, encara que no es van registrar volums d'aigua importants, van ajudar a mitigar els efectes de la sequera acumulada durant tot l'any.

**Premis:**

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



*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. 865 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 les arrels de les vinyes caven a la recerca d'humitat, aigua i nutrients.

#### **Pluviometria:**

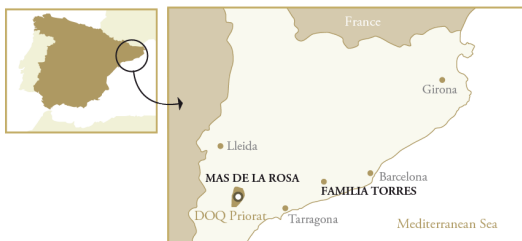
**Mitjana anual (històric):** 509 mm

**Total anual (anyada actual):** 770 mm

#### **Temperatura:**

**Mitjana anual (històric):** 14,9°C

**Mitjana anual (anyada actual):** 15,4°C



**Finca de procedència:** Mas de La Rosa

**Localització:** Porrera

**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.