

# 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:**

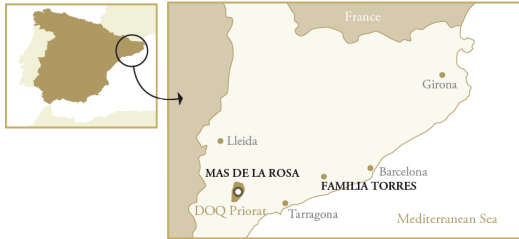
La climatología de esta vendimia destaca por una salida de invierno e inicio del ciclo vegetativo con una pluviometría media bastante superior a la media, con un final de ciclo vegetativo marcado por una primavera lluviosa y cálida, un verano con muy poca pluviometría y con temperaturas calurosas, especialmente 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 2021: 98 puntos, Pedro Ballesteros - Club Enologique 2025
- Cosecha 2021: 96 puntos, Wine Enthusiast 2025
- Cosecha 2021: 95 puntos, JamesSuckling.com 2025
- Cosecha 2021: 95 puntos, Wine Spectator 2025
- Cosecha 2020: 97 puntos, Pedro Ballesteros - Club Enologique 2024
- Cosecha 2020: 97 puntos, Vinous 2024
- Cosecha 2020: 97 puntos, Wine Enthusiast 2024

  
*Antología.*  
**MIGUEL TORRES**  
*Desde 1559*





**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.

**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

#### **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