

Mas La Plana

2020

DO: Penedès

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

Época de vendimia: A partir del 7 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 (95,5%) y fudres de 30Hls (4,5%). 67,5% de barrica nueva.

Fecha de embotellado: Enero de 2023

Datos técnicos:

Grado alcohólico: 14,5% vol.

pH: 3,53

Acidez total: 5,7 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): 74.586

Magnum (150 cl): 1.619

Jeroboam (300 cl): 120

Matusalem (600 cl): 18

Nabucodonosor (1500 cl): 4

Comentarios cosecha:

En general, el 2020 fue un año muy lluvioso y de temperaturas por encima de lo normal, con un verano cálido.

Durante el ciclo vegetativo las precipitaciones fueron constantes y abundantes. En cambio durante el verano se vivió un período de sequía intensa que condicionó el ciclo de maduración.

Por otro lado, las temperaturas fueron elevadas, con un mes de febrero muy cálido que adelantó el inicio del ciclo vegetativo. Durante el verano las temperaturas se mantuvieron altas, hecho que condicionó la producción de la cosecha.

Premios:

- Cosecha 2020: 94 puntos, Peñín 2027
- Cosecha 2020: 94 puntos, Wine Spectator 2025
- Cosecha 2020: 93 puntos, JamesSuckling.com 2025
- Cosecha 2019: 96 puntos, ABC 2026
- Cosecha 2019: 98 puntos, Proensa 2025
- Cosecha 2019: 93 puntos, Decanter 2025
- Cosecha 2019: 17 ++, Jancis Robinson 2025
- Cosecha 2019: 97 puntos, Grupo Gourmets 2024
- Cosecha 2019: 97 puntos, Vivir el vino 365 vinos al año 2024
- Cosecha 2019: 96 puntos, Proensa 2024


Antología.
MIGUEL TORRES
Desde 1559





Año de plantación de las vides: 1964-1979

Superficie: 29 ha/72 acres

Elevación: 225 m

Pendiente: 0-5%

Orientación: SE

Rendimiento: 4.098 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:

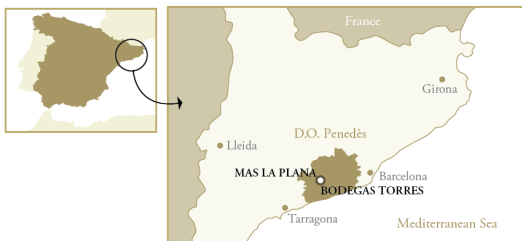
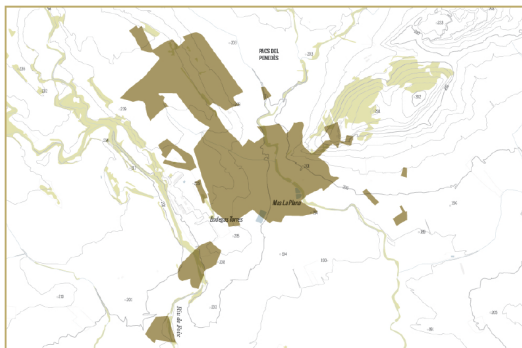
Media anual (histórico): 516 mm

Total anual (añada actual): 640 mm

Temperatura:

Media anual (histórico): 14,3°C

Media anual (añada actual): 15°C



Finca de procedencia: Mas La Plana

Localización: Alt Penedès, Catalunya

Historia: La primera añada de este vino fue 1970, bajo el nombre 'Gran Coronas Etiqueta Negra'. Pronto obtuvo el reconocimiento internacional al ganar las Olimpiadas del Vino de París en 1979, un certamen organizado por la revista Gault-Millau. Inicialmente, el vino incorporaba pequeñas cantidades de tempranillo, junto a la cabernet sauvignon, que era la variedad principal. A partir de 1978, Mas La Plana es 100% cabernet sauvignon.