

Mas La Plana

2020

DO: Penedès

Varietats: Cabernet sauvignon procedent de las parcelles de la finca Mas la Plana

Època de verema: A partir del 7 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 18 mesos en barriques de roure francès (95,5%) i fudres de 30Hls (4,5%). 67,5% de bota nova.

Embotellat: Gener de 2023

Dades tècniques:

Grau alcohòlic: 14,5% vol.

pH: 3,53

Acidesa total: 5,7 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): 74.586

Magnum (150 cl): 1.619

Jeroboam (300 cl): 120

Matusalem (600 cl): 18

Nabucodonosor (1500 cl): 4

Comentaris anyada:

En general, el 2020 va ser un any molt plujós i de temperatures per sobre del normal, amb un estiu càlid.

Durant el cicle vegetatiu les precipitacions van ser constants i abundants. En canvi, durant l'estiu es va viure un període de sequera intensa que va condicionar el cicle de maduració.

D'altra banda, les temperatures van ser elevades, amb un mes de febrer molt càlid que va avançar l'inici del cicle vegetatiu. Durant l'estiu les temperatures es van mantenir altes, fet que va condicionar la producció de la collita.

Premis:

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


Antología.
MIGUEL TORRES
Desde 1559





Finca de procedència: Mas La Plana

Localització: Alt Penedès, Catalunya

Història: La primera anyada d'aquesta vi va ser 1970, sota el nom 'Gran Coronas Etiqueta Negra'. Aviat va assolir el reconeixement internacional en vèncer les Olimpíades del Vi de París el 1979, un certamen organitzat per la revista Gault-Millau. Inicialment, el vi incorporava petites quantitats d'ull de llebre, juntament amb la cabernet sauvignon, que era la varietat principal. A partir de 1978, Mas La Plana és 100% cabernet sauvignon.

Any de plantació de les vinyes: 1964-1979

Superfície: 29 ha/72 acres

Elevació: 225 m

Pendent: 0-5%

Orientació: SE

Rendiment: 4.098 Kg/ha. Selecció manual dels raïms

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): 640 mm

Temperatura:

Mitjana anual (històric): 14,3°C

Mitjana anual (anyada actual): 15°C