

Mas de la Rosa

2022

DOQ: Priorat

Variedades: Cariñena y garnacha

Época de vendimia: Durante el mes 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: Abril de 2025

Datos técnicos:

Grado alcohólico: 14% vol.

pH: 3,36

Acidez total: 5,9 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:

Standard (75 cl): 935

Magnum (150 cl): 80

Jeroboam (300 cl): 25

Comentarios cosecha:

La vendimia se caracterizó por un invierno frío y muy seco, con lluvias escasas y una pluviometría inferior a la media. A comienzos del ciclo vegetativo hubo precipitaciones leves pero constantes que permitieron una correcta floración y cuajado. Aunque las lluvias fueron pocas, ocurrieron en momentos clave, favoreciendo el desarrollo de las plantas. El final de la primavera y el inicio del verano presentaron varias olas de calor inusuales que elevaron las temperaturas. En julio y agosto se alternaron breves olas de calor con lluvias atípicas que evitaron el estrés hídrico. La maduración fue más equilibrada en zonas altas y frías. La cosecha resultó buena, con solo una pérdida aproximada del 10% respecto a la media de años anteriores.

Premios:

- Cosecha 2021: 99 puntos, Grupo Gourmets 2026
- Cosecha 2021: 99 puntos, Vivir el vino 365 vinos al año 2026
- Cosecha 2021: 98 puntos, Proensa 2026
- Cosecha 2021: 94 puntos, Peñín 2026
- Cosecha 2021: 98 puntos, Pedro Ballesteros - Club Enologique 2025
- Cosecha 2021: 96 puntos, Wine Enthusiast 2025
- Cosecha 2021: 95 puntos, JamesSuckling.com 2025


Antología.
MIGUEL TORRES
Desde 1559





Año de plantación de las vides: 1939-1940

Superficie: 1,86 Has

Elevación: 430-480 m

Pendiente: Aprox 30%

Orientación: SE

Rendimiento: Aprox. 950 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:

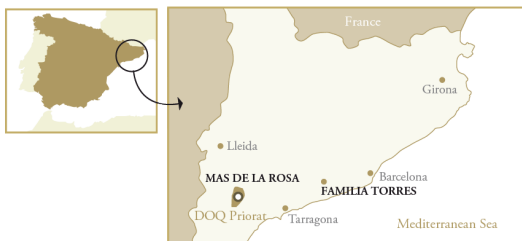
Media anual (histórico): 529 mm

Total anual (añada actual): 348,8 mm

Temperatura:

Media anual (histórico): 15,1°C

Media anual (añada actual): 16,6°C



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.