TORRES

1870

Mas La Plana.

Cosecha: 2010

DO: Penedès

Variedades: cabernet sauvignon

Época de vendimia:
Cabernet sauvignon: a partir del 30 de septiembre de 2010

Elaboración:

Tiempo de maceración: 28 días
Tipo de fermentación: fermentación en depósito de acero inoxidable bajo control de temperatura.
Tiempo de fermentación: 7 días
Temperatura de fermentación: 28-30°C
Crianza: 100 % crianza de 18 meses en barricas de roble francés (70% barrica nueva)
Fecha de embotellado: 26 julio 2012
Producción: 11.556 cajas

Datos técnicos:

Grado alcohólico: 14,5% vol.
pH: 3,48
Acidez total: 5,4 g/L (ácido tartárico)

Conservado en buenas condiciones mantendrá su potencial dentro de los próximos:
10 - 15 años.

Formatos disponibles:
1.500 cl, 600 cl, 300 cl, 150 cl y 75 cl.

Nota de cata:
Intenso aroma frutal típico del terruño de Mas La Plana, junto a notas de pan tostado, chocolate blanco y especias (clavo, pimienta). Paladar de gran volumen, amplio y vivo. Sus taninos maduros prometen gran futuro y buena evolución

Gastronomía:
Sus nobles y saludables taninos enaltecen las mejores recetas de carne y también la caza. Servir a 17-18°C.

Premios:
· The Global Masters - Gold Medal, The Drinks Business 2014 (Reino Unido)

Historia:
Hace más de 4 décadas nació en España un misterioso vino. Su etiqueta: Negra, su botella: Borgoñesa y su variedad: Cabernet sauvignon. Muy pocos confiaron en aquel proyecto. Seguramente, nadie podía esperar que en 1979 triunfara en una cata a ciegas en París contra los más afamados vinos del mundo. Aquel fue el principio de un nuevo tiempo. El tiempo en que dejamos de soñar, para empezar a caminar, año tras año, vendimia tras vendimia.

El Mas La Plana nació en 1970, a partir de la primera cosecha de cabernet sauvignon, noble variedad cultivada en 1966 en el pago de Mas La Plana, ubicado en Pacs del Penedès. Durante la década de los setenta, el Mas La Plana fué vinificado según el estilo de la época: rendimientos altos (50-60 Hl/Ha), dos semanas de maceración con sus hollejos y seis meses

de crianza en barricas de roble americano, seguidos por 12 o 18 meses de crianza en barricas usadas. Su evolución en botella fué más que satisfactoria, y prueba de ello fué el premio que obtuvo el Gran Coronas Mas La Plana 1970 en la prestigiosa cata internacional organizada por Gault-Millau en 1979.

La década de los ochenta empezó con un cambio de estilo radical: se redujo el rendimiento de las cepas, simplemente dejando de utilizar fertilizantes nitrogenados y sacrificando racimos enteros antes de su maduración. En las técnicas de elaboración se prolongó de dos a cuatro semanas el proceso de maceración del vino con sus hollejos, y se introdujo el uso de roble francés en el proceso de crianza.

Las añadas de 1981 y 1983 tuvieron un éxito extraordinario más allá de nuestras fronteras. No obstante, en nuestro país no se apreciaban estos vinos de color intenso, gran estructura y mucho cuerpo. Por este motivo, se acordó suavizarlo en añadas futuras.

El Mas La Plana 1985 fué el primero de esta línea, todavía con mucho cuerpo, pero en el que dominaba el roble americano.

Las añadas de 1987 y 1988 son quizás las más "femeninas", a causa de sus taninos suaves y elegantes y notas de frutas muy maduras.

Sin embargo, con los 90 llega otro cambio: la recuperación de los más nobles valores del vino tinto: color intenso y poderosa estructura.

A partir de la añada del 1991, el Mas La Plana recupera su fuerza, resultando en un vino de gran dimensión gracias al buen potencial del suelo, de las viejas cepas de Cabernet Sauvignon y del microclima de Pacs del Penedès.

Hasta 1995, que fué una magnífica añada para Mas La Plana, los vinos muestran auténticas cualidades del terruño del Penedès, con mucho cuerpo y extracción acertada, pero de firmes taninos.

El 1996 fué un año de transición en el que los taninos se pulieron y las características de la cosecha dieron un estilo de vino más afrutado.

1997 fué más generoso, los vinos hacían alarde de una textura opulenta y fueron muy alabados, obteniendo 91 puntos en Wine Spectator.

El rendimiento de 1998 fué muy bajo, lo que dió un vino vigoroso con un armazón más sofisticado. La producción se ha reducido considerablemente mediante una estricta selección y por el envejecimiento gradual del viñedo.

1999 fué como 1998 y mostró la fuerza contenida de un buen vino. El trabajo constante en el viñedo para reducir la producción de forma natural, volver a los métodos tradicionales con moderna tecnología de monitorización del crecimiento de las plantas y las buenas condiciones climáticas han elevado a Mas La Plana al máximo nivel de cal.

Las buenas condiciones climáticas del 2000 se tradujeron en un estilo equilibrado de Mas La Plana. Se podría considerar más una vendimia algo delicada y espiritual que potente.

La del 2001 fué una vendimia espléndida, la producción disminuyó pero el vino fué intenso e hizo reflexionar, lo que se tradujo en una de las vendimias más elogiadas, hecho que queda demostrado, por nombrar sólo algunos premios, por una medalla de oro en el International Wine Challenge 2006 y su clasificación como uno de los 7 mejores cabernets del 2006 por el Wine Enthusiast. En términos de elaboración del vino, hemos mejorado nuestro control del tostado de barrica en el momento de la producción. El vino madura en contacto con los posos con el "batonnage" adecuado, la fermentación maloláctica tiene lugar en el barril para seguidamente ser cuidadosamente filtrado.

La vendimia del 2002 fué la más desafiante, el frío y las lluvias provocaron que se tuvieran que superar dichas condiciones mediante una estricta selección en el mismo viñedo. El vino resultante es algo más ligero que el de las otras vendimias.

En muchas regiones, la vendimia del 2003 fué considerada como demasiado caliente. Nuestras viejas viñas, profundamente enraizadas, de cabernet ya estaban acostumbradas a la calidez de nuestro clima y por ello no sufrieron sino que produjeron frutas de gran calidad. Además, nuestras rigurosas prácticas viticultoras para controlar el vigor mediante la plantación de cultivos de cobertura, cosecha verde y control de la madurez en las parcelas están teniendo un efecto positivo en la calidad final.

Las condiciones climáticas del 2004 fueron ideales, también introdujimos la mesa de selección en el viñedo para afinar con mayor precisión nuestro proceso de selección. Esta vendimia ecléctica sigue la línea de nuestras mejores vendimias de Mas La Plana maridando fuerza con refinamiento.

2005 debido a la sequía durante el periodo vegetativo, se obtuvo una vendimia de bajo rendimiento. La calidad de la uva fué excelente y las condiciones sanitarias excepcionales. En esta añada se sustituyeron las prensas de membrana por prensas neumáticas verticales con el fin de mejorar la calidad del mosto procedente de la fracción prensa.

2006 en términos generales, la vendimia 2006 se consideró como muy buena para los vinos tintos. Destacó por un clima seco, con precipitaciones por debajo de los 400mm, temperaturas muy cálidas en la primera parte del año y frías en la segunda.

2007 fué un año de temperaturas cálidas especialmente la primera mitad del año. El periodo vegetativo fué lluvioso con precipitaciones muy concentradas en agosto y octubre.

2008 año especialmente frío, aunque con un desarrollo normal del envero y de la madurez. Las precipitaciones fueron normales aunque concentradas en mayo, junio y octubre.

2009 fué un invierno seco y abundantes lluvias primaverales, temperaturas moderadas que han favorecido una maduración lenta y constante que se ha reflejado en la gran calidad del vino. Ha sido una cosecha de menor cantidad pero buena calidad.

2010 fué un año lluvioso y especialmente frío, con más de un grado de diferencia por debajo el promedio. En estas condiciones, las producciones han sido más elevadas que el año anterior, con graduaciones ligeramente inferiores, muy buena acidez y una buena maduración fenólica.

Finca de procedencia: Mas La Plana

Año de plantación de las vides: 1964-1979

Superficie: 29 Ha / 72 acres

Suelo:
Suelos formados en fondos de valle a partir de sedimentos finos del cuaternario reciente. Se caracterizan por ser de color pardo amarillento oscuro, muy profundo, y con una textura rica en arenas, con muy pocas piedras. Estas propiedades le confieren un buen drenaje y una capacidad de retencion de agua moderada.

Meteorología:
Año lluvioso y especialmente frío, con más de un grado de diferencia por debajo el promedio. En estas condiciones, las producciones han sido más elevadas que el año anterior, con graduaciones ligeramente inferiores, muy buena acidez y una buena maduración fenólica.

Precipitación:

Media Anual (histórico): 549 mm
Total Anual (añada en curso): 734 mm
Máxima Mensual (añada en curso): mayo: 128 mm - octubre: 138 mm

Temperatura:

Media Anual (añada en curso): 14,3 ºC
Media Anual (histórico): 13,7 ºC
Media del mes más cálido (añada en curso): julio: 24,2ºC
Media del mes más frío (añada en curso): enero: 6 ºC