

Mas La Plana



Familia Torres

COSECHA

2020

REGIÓN

DO Penedès

TIPO DE VINO

Vino Tinto

VARIETADES

Cabernet Sauvignon 100.00%

ELABORACIÓN

TIPO DE FERMENTACIÓN

En depósitos de acero inoxidable y fudres de roble bajo control de temperatura

TIEMPO DE FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA

7 días

TIEMPO DE MACERACIÓN

Entre 15 y 25 días

TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN (°C)

Entre 25 y 28° °C

TIPO DE CRIANZA

Crianza de 18 meses en roble francés (95,5%) y fudres de 30Hls (4,5%). 67,5% de barrica nueva.

DATOS TÉCNICOS

GRADO ALCOHÓLICO (ETIQUETA) (%vol.)

14.5 %

PH

3.6

ACIDEZ TOTAL (g/L)

5.5 g/L

AZÚCARES RESIDUALES (g/L)

0.5 g/L

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

Contiene sulfitos

CONSERVADO EN BUENAS CONDICIONES MANTENDRÁ

SU POTENCIAL DENTRO DE LOS PRÓXIMOS

10-15 años

CAPACIDAD

0750 ml (3/4 L.)

Mas La Plana



Familia Torres

DESCRIPCIÓN

Hace más de cuarenta años surgió un vino singular, reconocido por su etiqueta negra, su poco común botella borgoñona y la elección de la variedad Cabernet Sauvignon. Estas particularidades le otorgaron desde el principio un carácter distintivo y un halo de misterio. Su reconocimiento internacional llegó en 1979, al imponerse en una cata a ciegas en París frente a algunos de los vinos más afamados del mundo. En la actualidad, este tinto se ha consolidado como uno de los emblemas más prestigiosos de la Familia Torres.

NOTA DE CATA

De color cereza intenso y brillante, destaca por su complejidad aromática, donde predominan los frutos del bosque y las frutas negras maduras, acompañados de elegantes notas especiadas, tostadas y dulces. En boca, ofrece una textura sedosa y envolvente, con un cuerpo medio y una marcada presencia frutal que aporta frescura y persistencia, invitando a disfrutar de cada copa.

GASTRONOMÍA

Ideal para acompañar una amplia variedad de platos de carne, este vino destaca especialmente en maridajes con recetas tradicionales y sofisticadas, incluidas aquellas que incorporan piezas de caza. Su estructura y elegancia realzan los sabores intensos y complejos de estos platos, aportando un equilibrio perfecto y una experiencia gastronómica memorable en cada ocasión.

LEGADO

La primera añada actual de este vino se remonta a 1970, año en el que fue lanzado bajo el nombre de Gran Coronas Etiqueta Negra. En sus inicios, la elaboración incluía pequeñas proporciones de Tempranillo, aunque la variedad principal siempre fue la Cabernet Sauvignon. Esta combinación inicial aportó matices singulares, consolidando desde el principio el carácter distintivo que define a este emblemático tinto.

PREMIOS

Decanter - 95

Peñín - 94

Wine Spectator - 94

James Suckling - 93