



# Torres

Torres Mas de la Rosa 2019 est un vin rouge exceptionnel de la DOQ Priorat, issu de vieilles vignes de Garnacha et de Cariñena, reflétant l'élégance et la puissance de cette prestigieuse appellation.



## Mas de la Rosa 2019

Penedès, Espagne

### Région et Vignobles

Ce vin est issu du vignoble de **Porrera**, au cœur de la **DOQ Priorat**, l'une des régions viticoles les plus réputées d'Espagne. Ce vignoble, d'une superficie de seulement **1,86 hectare (4,6 acres)**, est planté de vignes de **Garnacha** et de **Cariñena** âgées de **80 ans**, témoignant du savoir-faire viticole de la région.

Le vignoble est un **Coster**, un terme catalan désignant une pente raide. Les sols sont composés de **llicorella**, une ardoise noire stratifiée riche en minéraux mais pauvre en matière organique. Ces sols peu profonds obligent les vignes à plonger profondément leurs racines pour trouver l'eau et les nutriments nécessaires, produisant des raisins concentrés au caractère exceptionnel. Situé à une altitude de **500 mètres**, le vignoble bénéficie d'une importante variation de température entre le jour et la nuit, préservant l'acidité et la fraîcheur des fruits.

### Vinification

Le millésime **2019** a été marqué par un été modéré, prolongeant la saison de croissance et permettant une maturation progressive des fruits. Bien que l'hiver et le début du printemps aient été plus secs que la moyenne, des pluies opportunes et des températures fraîches en septembre ont favorisé une maturation équilibrée. Une vague de chaleur fin juin n'a pas compromis la qualité de la récolte grâce à la résilience du vignoble et à un soin attentif.

Le vin, un assemblage de **Garnacha** et de **Cariñena**, a fermenté dans des **cuves en inox** à température contrôlée pour préserver l'intégrité des fruits. Une **maceration de 10 jours** a permis d'extraire une couleur riche et des tanins fins. Après la fermentation, le vin a été élevé pendant **18 mois dans des foudres en chêne français de 1 500 litres**, permettant une intégration lente des arômes et une texture soyeuse tout en préservant la pureté des fruits.

Alcool : 14,00 %

Composition: 60% Cariñena, 40% Grenache



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

## Mas de la Rosa 2019

### Notes de Dégustation

- **Couleur** : Rouge rubis profond avec des reflets vibrants, témoignant de son intensité et de sa concentration.
- **Arômes** : Complexes et séduisants, avec des notes de **prune mûre**, de **cerise confite**, et de **mûre**, enrichies par des nuances de **cacao**, de **vanille**, et une pointe de réglisse.
- **Bouche** : Corsé mais élégant, avec des tanins veloutés et des couches de fruits noirs. La minéralité et l'acidité équilibrée du vin contribuent à une finale longue et persistante, marquée par une richesse raffinée.

### Le Saviez-Vous ?

Le nom **Mas de la Rosa** reflète l'emplacement romantique et les racines historiques du vignoble à **Porrera**. Les vignes, parmi les plus anciennes du Priorat, sont accessibles uniquement par un chemin sinueux et non pavé, soulignant l'exclusivité du vignoble et le caractère artisanal de ce vin.

### Suggestions d'Accords Mets et Vins

- **Jarret de bœuf braisé au romarin** : Sublime la profondeur et les saveurs terreuses du vin.
- **Risotto aux champignons sauvages** : Met en valeur la minéralité et les nuances savoureuses du vin.
- **Aubergine rôtie au paprika fumé et huile d'olive** : Complète son profil épicé et fruité.
- **Pecorino affiné** : Équilibre la structure du vin et souligne sa finale riche et onctueuse.



#### Robert Parker (RP) : 97 Points (2019)

*The current release of their top Priorat is the 2019 Mas de la Rosa, from the 1.9-hectare 80-year-old plot in Porrera that I finally visited with Miguel Torres junior. It's an impressive amphitheater of old vines planted with Cariñena and Garnacha on three different types of slate. 2019 was a super-dry vintage, and it was also warmer than average. The wine was produced with 60% Cariñena and 40% Garnacha that reached 14.1% alcohol while it kept a low pH (3.31), denoting freshness and close to six grams of acidity, reflecting a powerful year with good acidity. The two varieties fermented separately in small stainless steel tanks, and like the blend did for the first time in 2018, the élevage was in a 1,500-liter oak vat and lasted 18 months. 2019 was very dry but was very good for the long-cycle zones; the grapes were very healthy in Porrera, and the wine is elegant, delicate, with moderate extraction, with the vineyard blend. 2019 was very good in Porrera, and the wine is as fresh or even fresher than the 2018. It's lively and it has good acidity and fine tannins. Temperatures dropped prior to harvest, and the grapes took time to ripen; it finished being a cool vintage in the higher vineyards of the village. It shows the place and vintage, coming through as quite classical. 2019 shows very complete, with complexity and depth. 1,564 bottles, 75 magnums and 23 double magnums were filled in March 2022.*

