

Mas De
Torubio

Viticultores y Elaboradores



CRETAS, MATARRAÑA, TERUEL
masdetorubio@hotmail.com

La Bodega Mas De Torubio

Bodega situada en el casco histórico de la Villa de Cretas, en la comarca del Matarraña (Teruel), en los bajos de una casa habilitados y restaurados como bodega, donde conviven los depósitos de acero inoxidable, la prensa vertical y las barricas de roble, entre otra maquinaria imprescindible para la elaboración del vino Mas de Torubio.

Allí se elaboran vinos con carácter, de uvas procedentes de la finca Mas de Torubio situada a 4 kilómetros de Cretas. Nuestro vino procede exclusivamente de vides plantadas en esta finca, cuyos racimos son seleccionados en el momento óptimo de maduración.



La finca

Ubicada en la comarca del Matarraña, a 580 metros de altitud en un paraje desde el que se domina una vista excepcional a los puertos de Beceite-Tortosa, la finca Mas de Torubio es un lugar excelente para el cultivo de la vid.

Actualmente, 11 de sus 25 hectáreas están dedicadas a la viticultura, mientras que en el resto conviven plantaciones de almendros y olivos centenarios de la variedad empeltre.

Nuestras viñas

Diversas variedades de uva forman nuestra explotación vitícola. Las tintas son las predominantes: Garnacha Peluda, Garnacha Tinta, Tempranillo, Merlot y Cabernet Sauvignon, mientras que las uvas blancas son en exclusiva de Garnacha Blanca.

La Garnacha, la base de nuestro vino

Mas de Torubio elabora vinos con carácter, identitarios de esta finca, de ahí que la Garnacha, variedad autóctona de nuestra comarca, sea en todos nuestros vinos la variedad principal. Lo es la Garnacha blanca en el vino Xado blanco y lo son la Garnacha Peluda y la Garnacha Tinta en nuestros vinos Mas de Torubio tinto joven y en nuestro Xado tinto roble.

La variedad autóctona aporta carácter y tipicidad, aunque siempre viene acompañada en nuestros vinos de otras variedades como el Merlot, el Tempranillo y el Cabernet Sauvignon, variedades que completan nuestro vino, que aportan estructura y cuerpo para envejecer en mejores condiciones en barricas de roble Francés y Americano.



XADO TINTO ROBLE 2014

Información del viñedo

VARIETADES

36% Garnacha, 64% Cabernet Sauvignon

EDAD DEL VIÑEDO

Garnacha, 18 años y Cabernet Sauvignon 14 años

PROCEDECIA

Fincas Mas De Torubio

TIPO DE SUELO

Arcillo - calcáreo

ALTITUD SOBRE EL MAR

580 m

PRODUCCIÓN POR HECTÁREA

4000 kg

TIPO DE CULTIVO

Tradicional

Proceso de elaboración:

FECHA DE VENDIMIA

Garnacha, 25 de septiembre
Cabernet Sauvignon 10 de Octubre

TIPO DE VENDIMIA

Manual y en cajas de 15kg

ELABORACIÓN

Fermentación en depósitos de acero inoxidable y posterior crianza de 7 meses en barricas de 300 l de roble Francés y Americano

FILTRADO

Muy suave con placas de celulosa para eliminar posibles partículas en suspensión

PRODUCCIÓN EN BOTELLAS

2500

Análisis químicos:

GRADO ALCOHÓLICO

13,8 % vol.

ACIDEZ TOTAL

5,4 gr/l de ácido tartárico

ACIDEZ VOLÁTIL

0,5 gr/l

SULFUROSO TOTAL

62 mgr/l



XADO BLANCO 2015

Información del viñedo

VARIETADES

100% Garnacha Blanca

EDAD DEL VIÑEDO

12 años

PROCEDECIA

Finca Cloteta de Mas de Torubio

TIPO DE SUELO

Arcillo - calcáreo

ALTITUD SOBRE EL MAR

580 m

PRODUCCIÓN POR HECTÁREA

3500 kg

TIPO DE CULTIVO

Tradicional

Proceso de elaboración:

FECHA DE VENDIMIA

23 de septiembre 2015

TIPO DE VENDIMIA

Manual y en cajas de 15kg

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Fermentación a temperatura controlada a 17°C
Crianza sobre sus lías finas durante 4 meses con battonage una vez a la semana

ESTABILIZACIÓN

0°C durante 10 días

FILTRADO

Muy suave con placas de celulosa para eliminar posibles partículas en suspensión

PRODUCCIÓN EN BOTELLAS

2800

Análisis químicos:

GRADO ALCOHÓLICO

13,5 % vol.

ACIDEZ TOTAL

5,5 gr/l de ácido tartárico

ACIDEZ VOLÁTIL

0,3 gr/l

SULFUROSO TOTAL

94 mgr/l



CLOTETA GARNACHA INDÍGENA

Información del viñedo

VARIETADES

100% Garnacha Peluda

EDAD DEL VIÑEDO

18 años

PROCEDECENCIA

Finca Cloteta de Mas de Torubio

TIPO DE SUELO

Arcillo - calcáreo

ALTITUD SOBRE EL MAR

580 m

PRODUCCIÓN POR HECTÁREA

3500 kg

TIPO DE CULTIVO

Tradicional

Proceso de elaboración:

FECHA DE VENDIMIA

20 de septiembre 2015

TIPO DE VENDIMIA

Manual y en cajas de 15kg

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Fermentación a temperatura controlada en depósitos de acero inox y posterior crianza 4 meses en barricas de roble americano y francés de 300 l

FILTRADO

Muy suave con placas de celulosa para eliminar posibles partículas en suspensión

PRODUCCIÓN EN BOTELLAS

3500

Análisis químicos:

GRADO ALCOHÓLICO

14,5 % vol.

ACIDEZ TOTAL

5,6 gr/l de ácido tartárico

ACIDEZ VOLÁTIL

0,5 gr/l de ácido acético

SULFUROSO TOTAL

74 mgr/l



MAS DE TORUBIO TINTO 2015

Información del viñedo

VARIETADES

60% Merlot, 40% Garnacha

EDAD DEL VIÑEDO

Granacha, 18 años y Merlot 10 años

PROCEDECENCIA

Diferentes fincas Mas de Torubio

TIPO DE SUELO

Arcillo - calcáreo

ALTITUD SOBRE EL MAR

580 m

PRODUCCIÓN POR HECTÁREA

4000 kg

TIPO DE CULTIVO

Tradicional

Proceso de elaboración:

FECHA DE VENDIMIA

Merlot 12 de septiembre y Garnacha 20 de septiembre

TIPO DE VENDIMIA

Manual y en cajas de 15kg

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Fermentación a temperatura controlada y por separado en depósitos de acero inox

FILTRADO

Muy suave con placas de celulosa para eliminar posibles partículas en suspensión

PRODUCCIÓN EN BOTELLAS

3000

Análisis químicos:

GRADO ALCOHÓLICO

14 % vol.

ACIDEZ TOTAL

5,4 gr/l de ácido tartárico

ACIDEZ VOLÁTIL

0,4 gr/l de ácido acético

SULFUROSO TOTAL

70 mgr/l





Xado
blanco 2017



CLOTA PARAJE EXCEPCIONAL 2015

Información del viñedo

VARIETADES

50% Garnacha Peluda, 20%, Merlot, 20%, Cabernet Sauvignon, 10% Tempranillo.

EDAD DEL VIÑEDO

Garnacha Peluda 1998, Tempranillo 2000, Cabernet Sauvignon 2003, Merlot 2004.

PROCEDECENCIA

Fincas Mas De Torubio

TIPO DE SUELO

Arcilloso - calcáreo

ALTITUD SOBRE EL MAR

580 m

PRODUCCIÓN POR HECTÁREA

3000 kg

TIPO DE CULTIVO

Tradicional

Proceso de elaboración:

FECHA DE VENDIMIA

Merlot: 13/09/ 2015 Tempranillo: 20/ 09/2015
Garnacha Peluda: 25/09/2015 Cabernet Sauvignon: 10/09/2015

TIPO DE VENDIMIA

Manual y en cajas de 15kg

ELABORACIÓN

Fermentación por separado de cada una de las variedades y posterior crianza durante 15 meses en barricas de roble francés y americano.

70% nuevas-30% usadas.

Clarificación con proteína de origen vegetal y posterior filtrado con placas de celulosa.

Embotellado en agosto de 2017.

FILTRADO

Muy suave con placas de celulosa para eliminar posibles partículas en suspensión

PRODUCCIÓN EN BOTELLAS

1500

Análisis químicos:

GRADO ALCOHÓLICO

14,5% vol.

ACIDEZ TOTAL

5,9 gr/l de ácido tartárico

ACIDEZ VOLÁTIL

0,55 gr/l

SULFUROSO TOTAL

90 mgr/l

AZÚCAR RESIDUAL

0,4 gr/l



XADO TINTO CRIANZA 2016

Información del viñedo

VARIETADES

Cabernet Sauvignon 70%, Garnacha Peluda 30%

EDAD DEL VIÑEDO

Garnacha, 20 años y Cabernet Sauvignon 16 años

PROCEDECENCIA

Fincas Mas De Torubio

TIPO DE SUELO

Arcilloso - calcáreo

ALTITUD SOBRE EL MAR

580 m

PRODUCCIÓN POR HECTÁREA

4000 kg

TIPO DE CULTIVO

Tradicional

Proceso de elaboración:

FECHA DE VENDIMIA

Garnacha, 2 de septiembre
Cabernet Sauvignon 3 de octubre

TIPO DE VENDIMIA

Manual y en cajas de 15kg

ELABORACIÓN

Fermentación en depósitos de acero inoxidable y posterior crianza de 10 meses en barricas de 300 l de roble Francés y Americano.

Clarificación con proteínas de origen vegetal.

FILTRADO

Muy suave con placas de celulosa.

PRODUCCIÓN EN BOTELLAS

3000

Análisis químicos:

GRADO ALCOHÓLICO

14% vol.

ACIDEZ TOTAL

5,3 gr/l de ácido tartárico

ACIDEZ VOLÁTIL

0,5 gr/l

SULFUROSO TOTAL

90 mgr/l



TORUBIO TINTO 2017

Información del viñedo

VARIETADES

50% Garnacha, 50% Merlot

EDAD DEL VIÑEDO

Garnacha, 20 años y Merlot 12 años

PROCEDENCIA

Diferentes fincas Mas de Torubio

TIPO DE SUELO

Arcilloso - calcáreo

ALTITUD SOBRE EL MAR

580 m

PRODUCCIÓN POR HECTÁREA

3000 kg

TIPO DE CULTIVO

Tradicional

Proceso de elaboración:

FECHA DE VENDIMIA

Merlot 9 de septiembre y Garnacha 20 de septiembre

TIPO DE VENDIMIA

Manual y en cajas de 15kg

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Fermentación a temperatura controlada y por separado en depósitos de acero inox. Clarificado con proteínas de origen vegetal.

FILTRADO

Muy suave con placas de celulosa.

PRODUCCIÓN EN BOTELLAS

3000

Análisis químicos:

GRADO ALCOHÓLICO

14,5 % vol.

ACIDEZ TOTAL

5,8 gr/l de ácido tartárico

ACIDEZ VOLÁTIL

0,4 gr/l de ácido acético

SULFUROSO TOTAL

75 mgr/l



XADO BLANCO 2017

Información del viñedo

VARIETADES

90% Garnacha Blanca - 10% Sauvignon Blanco

EDAD DEL VIÑEDO

14 años Garnacha - 6 años Sauvignon

PROCEDENCIA

Finca Cloteta de Mas de Torubio

TIPO DE SUELO

Arcilloso - calcáreo

ALTITUD SOBRE EL MAR

580 m

PRODUCCIÓN POR HECTÁREA

3500 kg

TIPO DE CULTIVO

Tradicional

Proceso de elaboración:

FECHA DE VENDIMIA

Sauvignon 25/08/2016 - Garnacha 30/08/2016

TIPO DE VENDIMIA

Manual y en cajas de 15kg

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Fermentación a temperatura controlada a 17°C

Crianza sobre sus lías finas durante 4 meses

con battonage una vez a la semana.

Clarificado con Bentonita.

ESTABILIZACIÓN

0°C durante 10 días

FILTRADO

Flitrado muy suave con placas de celulosa.

PRODUCCIÓN EN BOTELLAS

4000 botellas

Análisis químicos:

GRADO ALCOHÓLICO

14% vol.

ACIDEZ TOTAL

5,5 gr/l de ácido tartárico

ACIDEZ VOLÁTIL

0,5 gr/l

SULFUROSO TOTAL

100 mgr/l

CLOTETA GARNACHA INDÍGENA 2017



Información del viñedo

VARIETADES

100% Garnacha Peluda

EDAD DEL VIÑEDO

20 años

PROCEDENCIA

Finca Cloteta de Mas de Torubio

TIPO DE SUELO

Arcilloso - calcáreo

ALTITUD SOBRE EL MAR

580 m

PRODUCCIÓN POR HECTÁREA

3500 kg

TIPO DE CULTIVO

Tradicional

Proceso de elaboración:

FECHA DE VENDIMIA

20 de septiembre 2017

TIPO DE VENDIMIA

Manual y en cajas de 15kg

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Fermentación a temperatura controlada en depósitos de acero inox y posterior crianza 4 meses en barricas de roble americano y francés de 300 l. Clarificación con proteínas de origen vegetal.

FILTRADO

Muy suave con placas de celulosa.

PRODUCCIÓN EN BOTELLAS

4500

Análisis químicos:

GRADO ALCOHÓLICO

14,5 % vol.

ACIDEZ TOTAL

5,5 gr/l de ácido tartárico

ACIDEZ VOLÁTIL

0,5 gr/l de ácido acético

SULFUROSO TOTAL

70 mgr/l