



Les Sorts Blanc— Celler Masroig



Les Sorts Blanc

Color groc palla amb reflexes daurats. Aroma intens a flors blanques, mel, herbes aromàtiques amb notes torrades suaus. En boca és fresc i gras, complex i molt varietal. L'exemple perfecte de la Garnatxa Blanca al Montsant.

Reconeixements:

Anyada 2016

- 88 punts Guia Peñín 2018

Anyada 2015

- 89 punts Parker
- 88 punts Guia Peñín 2017

Anyada 2014

- Medalla d'or Gilbert & Gaillard 2015
- 90 punts Vinous (EUA – Gener 2016)
- 90 punts Guia Peñín 2016
- 9,56 punts a la Guia de Vins de Catalunya 2016

Anyada 2012

- 9,22 punts a la Guia de Vins de Catalunya 2015

Anyada 2011

- 89 punts Guia Peñín 2014
- 9,38 punts a la Guia de Vins de Catalunya 2014

Anyada 2010

- 9,51 punts a la Guia de Vins de Catalunya 2013

Anyada 2009

- 90 punts Parker
- 9,58 punts a la Guia de Vins de Catalunya 2012
- Tender a Suècia entre Priorat, Montsant i Terra Alta

Anyada 2008

- 91 punts Tanzer

Fitxa tècnica:

Anyada: 2017

Regió: DO Montsant (Catalunya, Espanya)

Varietats: 100% Garnatxa Blanca

Verema: Raimos seleccionats de les nostres vinyes velles de Garnatxa Blanca.

Elaboració: Fermentació en bótes noves de roure francès de 300 litres amb les lies utilitzant la tècnica del battonage.

Criança: Envel·liment durant 6 mesos a les mateixes bótes utilitzades durant la fermentació.

Graduació Alc.: 13,5% vol.

SO₂ total : 89 mg/L

Acidesa total: 5 g/L (àcid tartàric)

Acidesa volàtil: 0,30 g/L (àcid acètic)

Sucres residuals: 0,25 g/L

Tipus d'ampolla: Borgonya