



Les Sorts Jove

Vi molt afruitat, característic de la maceració carbònica. En nas destaquen les maduixes i gerds sobre un fons làctic. En boca és rodó, fresc, molt suau i agradable.

Reconeixements:

Anyada 2016

· 90 punts Guia Peñín 2018

Anyada 2015

· 88 punts Guia Peñín 2017

· 9,40 punts a la Guia de Vins de Catalunya 2017

Anyada 2014

· 89 punts Guia Peñín 2016

· 9,42 punts a la Guia de Vins de Catalunya 2016

Anyada 2013

· 89 punts Guia Peñín 2015

Anyada 2012

· 9,13 punts a la Guia de Vins de Catalunya 2014

Anyada 2011

· 89 punts Guia Peñín 2013

· 9,18 punts a la Guia de Vins de Catalunya 2013

Anyada 2010

· 89 punts Guia Peñín 2012

· 9,00 punts a la Guia de Vins de Catalunya 2012

Fitxa tècnica:

Anyada: 2016

Regió: DO Montsant (Catalunya, Espanya)

Varietats: Garnatxa, Carinyena i Syrah

Verema: Raïms seleccionats de les nostres vinyes.

Elaboració: 100% Maceració carbònica. Tècnica de vinificació on els raïms sencers fermenten a temperatures altes (30°C) sense oxigen.

Graduació Alc.: 14.5% vol.

SO₂ total: 64 mg/L

Acidesa total: 4,71 g/L (àcid tartàric)

Acidesa volàtil: 0,46 g/L (àcid acètic)

Sucres residuals: 1,81 g/L

Tipus d'ampolla: Bordelesa



Les Sorts Jove – Celler Masroig