



# Les Sorts Rosat

**Delicat, suau i brillant color rosat.  
Aromes a maduixes i fruites tropicals.  
En boca és fresc, amb volum i notes  
suaus i dolces a pastisseria. Les  
fruites persisteixen en un agradable  
post gust.**

## Reconeixements:

### Anyada 2016

- 89 punts Guia Peñín 2018

### Anyada 2015

- 90 punts Guia Peñín 2017
- 9,32 punts a la Guia de Vins de Catalunya 2017

### Anyada 2014

- 89 punts Guia Peñín 2016
- 9,37 punts a la Guia de Vins de Catalunya 2016

### Anyada 2013

- 90 punts Guia Peñín 2015

### Anyada 2012

- 89 punts Guia Peñín 2014
- 9,05 punts a la Guia de Vins de Catalunya 2014

### Anyada 2011

- 89 punts Guia Peñín 2013
- 9,20 punts a la Guia de Vins de Catalunya 2013

### Anyada 2010

- 90 punts Guia Peñín 2012
- 9,34 punts a la Guia de Vins de Catalunya 2012
- 88 punts Tanzer

## Fitxa tècnica:

Anyada: 2016

Regió: DO Montsant (Catalunya, Espanya)

Varietats: 100% Garnatxa

**Verema:** Raïms seleccionats de les nostres vinyes.  
Recollits en caixes de 15kg.

**Elaboració:** Maceració amb les pells durant 2 hores. Fermentació lenta en tines d'acer inoxidable a temperatura controlada.

**Graduació Alc.:** 13% vol.

**SO<sub>2</sub> total:** 37 mg/L

**Acidesa total:** 5 g/L (àcid tartàric)

**Acidesa volàtil:** 0,24 g/L (àcid acètic)

**Sucres residuals:** 2,91 g/L

**Tipus d'ampolla:** Bordelesa



Les Sorts Rosat – Celler Masroig