



# Les Sorts Vinyes Velles

**Color cirera picota amb tons violacis. Aroma complex, confitura de fruits vermells i negres. A la copa hi podem notar una gran varietat de matisos: pebre negre, clau, cacau, sotabosc mediterrani. L'entrada en boca és càlida. Es presenten els tanins ben madurs. Post gust llarg i agradable. Rodó.**

## Reconeixements:

### Anyada 2014

- 92 punts Guia Peñín 2018

### Anyada 2013

- Medalla de plata Gilbert & Gaillard 2017
- Vi institucional de la DO Montsant 2016/2017
- 93 punts Guia Peñín 2017
- 92 punts Guia ABC 2017
- 9,54 punts a la Guia de Vins de Catalunya 2017
- Medalla de plata al Concours Mondial de Bruxelles 2017

### Anyada 2012

- 89 punts Parker
- Medalla de plata als DWWA 2016
- Medalla d'or 90+ Gilbert & Gaillard 2016

### Anyada 2011

- Medalla d'or 90+ Gilbert & Gaillard 2015
- 91 punts Vinous (EEUU – Gener 2016)
- 92 punts Guia Peñín 2016
- 9,42 punts a la Guia de Vins de Catalunya 2016

### Anyada 2009

- 90 punts Guia Peñín 2015
- Medalla de plata al Concours Mondial de Bruxelles 2014
- Medalla de bronze als DWWA 2014

### Anyada 2008

- 90 punts Guia Peñín 2014
- Medalla de plata al Concours Mondial de Bruxelles 2013
- Medalla de plata als DWWA 2013
- 9,27 punts a la Guia de Vins de Catalunya 2014

## Fitxa tècnica:

Anyada: 2014

Regió: DO Montsant (Catalunya, Espanya)

Varietats: 85% Carinyena, 15% Garnatxa

**Verema:** Raïms seleccionats de les nostres vinyes velles de Carinyena i Garnatxa. Recollits en caixes de 15kg.

**Elaboració:** Fermentació tradicional. Fermentació malolàctica en bótes. Sense clarificar i amb un filtrat suau.

**Criança:** Envelliment durant 17 mesos en bótes noves de roure francès i, posteriorment, envellit durant un mínim de 24 mesos en ampolla.

**Graduació Alc.:** 15% vol.

**SO<sub>2</sub> total:** 78 mg/L

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

**Acidesa volàtil:** 0,86 g/L (àcid acètic)

**Sucres residuals:** 0,42 g/L

**Tipus d'ampolla:** Borgonya



Les Sorts Vinyes Velles – Celler Masroig