



Les Sorts Jove – Celler Masroig



# 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 2017

- Medalla de plata als DAWA 2018 (90 punts)
- 90 punts Guia Peñín 2019
- 89 punts Tasted 100% Blind 2018

### 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: 2018

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% vol.

SO<sub>2</sub> total: 27 mg/L

Acidesa total: 4,60 g/L (àcid tartàric)

Acidesa volàtil: 0,43 g/L (àcid acètic)

Sucres residuals: 0,40 g/L

Ph: 3,75

Tipus d'ampolla: Bordelesa