



Pineyeres Blanc— Celler Masroig



Pinyeres Blanc

Color groc verdós amb reflexes daurats. Net i brillant. Intens aroma a fruites blanques madures, sorprenents notes de pastisseria amb un fons torrat suau. Entrada fresca en boca, amb bona acidesa. Cremós, amb volum i un post gust llarg.

Reconeixements:

Anyada 2017

· 9,59 punts a la Guia de Vins de Catalunya 2019

Anyada 2015

· 89 punts Guia Peñín 2017

· 9,52 punts a la Guia de Vins de Catalunya 2017

Anyada 2014

· 88 punts Vinous (EUA – Gener)

· 88 punts Guia Peñín 2016

· 9,41 punts a la Guia de Vins de Catalunya 2016

Fitxa tècnica:

Anyada: 2017

Regió: DO Montsant (Catalunya, Espanya)

Varietats: 100% Garnatxa Blanca

Verema: Raïms seleccionats de les nostres vinyes.

Elaboració: Fermentació tradicional en tines d'acer inoxidable a temperatura controlada.

Criança: Envellit amb les seves lies durant 3 mesos en tines d'acer inoxidable.

Graduació Alc.: 13% vol.

SO₂ total: 75 mg/L

Acidesa total: 4,70 g/L (àcid tartàric)

Acidesa volàtil: 0,26 g/L (àcid acètic)

Sucres residuals: 0,24 g/L

pH: 3,04

Tipus d'ampolla: Borgonya