



Pineyeres Negre— Celler Masroig



Pinyeres Negre

Vi de bona intensitat colorant, amb aromes a fruites vermelles, torrats i notes especiades. En boca és agradable, equilibrat, intens i llarg. Essència del vi artesanal.

Reconeixements:

Anyada 2015

- Medalla de bronze als DAWA 2018
- 90 punts a la Guia Peñín 2019
- 89 punts Tasted 100% Blind 2018

Anyada 2014

- 90 punts Guia Peñín 2018
- 92 punts a Guia de Vinos ABC 2018 a "millor vi per menys de 10€"
- Medalla de plata als DWWA 2018 (91 punts)
- Medalla de plata al Concours Mondial de Bruxelles 2018

Anyada 2013

- Gran Medalla d'or al Concours Mondial de Bruxelles 2017
- Millor vi de l'any per sobre els 10€ als Wines from Spain Awards 2016
- 89 punts Guia Peñín 2017

Anyada 2012

- 90 punts Vinous (EUA – Gener 2016)
- Medalla d'or al Concours Mondial de Bruxelles 2015
- Commended Medal als DWWA 2015

Anyada 2011

- Millor vi de l'any per sota dels 10€, segons el Diari ABC
- Medalla de plata als DWWA 2014

Anyada 2010

- 91 punts Guia Peñín 2014
- 9,31 punts a la Guia de Vins de Catalunya 2014

Fitxa tècnica:

Anyada: 2015

Regió: DO Montsant (Catalunya, Espanya)

Varietats: 85% Garnatxa, 15% Carinyena

Verema: Raïms seleccionats de les nostres antigues vinyes.

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

Criança: Envelliment durant 12 mesos en bótes de roure francès i posteriorment en ampolla.

Graduació Alc.: 13% vol.

SO₂ total: 75 mg/L

Acidesa total: 4,7 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

cellermasroig.com