



**Les Sorts Blanc— Celler Masroig**



# Les Sorts Blanc

**Color groc palla amb reflexes daurats. Aroma intens a flors blanques, mel, herbes aromàtiques amb notes torrades suaus. En boca és fresc i gras, complex i molt varietal. L'exemple perfecte de la Garnatxa Blanca al Montsant.**

## Reconeixements:

### Anyada 2017

· 9,35 punts a la Guia de Vins de Catalunya 2019

### Anyada 2016

· 88 punts Guia Peñín 2018

### Anyada 2015

· 89 punts Parker

· 88 punts Guia Peñín 2017

### Anyada 2014

· Medalla d'or Gilbert & Gaillard 2015

· 90 punts Vinous (EUA – Gener 2016)

· 90 punts Guia Peñín 2016

· 9,56 punts a la Guia de Vins de Catalunya 2016

### Anyada 2012

· 9,22 punts a la Guia de Vins de Catalunya 2015

### Anyada 2011

· 89 punts Guia Peñín 2014

· 9,38 punts a la Guia de Vins de Catalunya 2014

### Anyada 2010

· 9,51 punts a la Guia de Vins de Catalunya 2013

### Anyada 2009

· 90 punts Parker

· 9,58 punts a la Guia de Vins de Catalunya 2012

· Tender a Suècia entre Priorat, Montsant i Terra

Alta

### Anyada 2008

· 91 punts Tanzer

## Fitxa tècnica:

Anyada: 2017

Regió: DO Montsant (Catalunya, Espanya)

Varietats: 100% Garnatxa Blanca

Verema: Raimos seleccionats de les nostres vinyes velles de Garnatxa Blanca.

Elaboració: Fermentació en bótes noves de roure francès de 300 litres amb les lies utilitzant la tècnica del battonage.

Criança: Envel·liment durant 6 mesos a les mateixes bótes utilitzades durant la fermentació.

Graduació Alc.: 13,5% vol.

SO<sub>2</sub> total : 89 mg/L

Acidesa total: 5 g/L (àcid tartàric)

Acidesa volàtil: 0,30 g/L (àcid acètic)

Sucres residuals: 0,25 g/L

Tipus d'ampolla: Borgonya