



Les Sorts Sycar– Celler Masroig



Les Sorts Sycar

Color cirera picota fosc. Aroma intens, molt expressiu, a violeta, fruites vermelles madures i prunes. Notes especiades, tabac i xocolata negra sobre una base de torrats. L'entrada en boca és suau però amb caràcter. S'aprecien els tanins madurs que, juntament amb la confitura sobre el fons de fusta de roure, en són els protagonistes. El post gust és llarg i molt agradable.

Reconeixements:

Anyada 2016

- 92 punts Guia Peñín 2019

Anyada 2015

- 91 punts Guia Peñín 2018
- Medalla de bronze als IWC 2018
- Medalla de bronze als Concours Mondial de Bruxelles 2018

Anyada 2014

- Medalla d'or al IWC 2017
- Medalla d'or Gilbert & Gaillard 2017
- 92 punts Guia Peñín 2017

Anyada 2013

- 89 punts Parker
- Medalla de plata Gilbert & Gaillard 2016
- 91 punts Vinous (EUA – Gener 2016)
- Medalla de bronze als DWWA 2016

Anyada 2012

- 92 punts Guia Peñín 2016
- Medalla d'or al Concours Mondial de Bruxelles 2015
- Medalla de bronze al IWC 2015

Anyada 2011

- 91 punts Guia Peñín 2015
- Medalla de plata al Concours Mondial de Bruxelles 2014

Anyada 2010

- 93 punts Guia Peñín 2014
- Medalla de plata al Concours Mondial de Bruxelles 2013

Fitxa tècnica:

Anyada: 2016

Regió: DO Montsant (Catalunya, Espanya)

Varietats: 60% Carinyena, 40% Syrah

Verema: Raimos seleccionats de les nostres vinyes. Vinyes velles de Carinyena.

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

Criança: Envellit durant 13 mesos en bótes de roure francès. Envelliment posterior en ampolla.

Graduació Alc.: 14.5% vol.

SO₂ total: 62 mg/L

Acidesa total: 5,10 g/L (àcid tartàric)

Acidesa volàtil: 0,80 g/L (àcid acètic)

Sucres residuals: 0,52 g/L

Ph: 3,56

Tipus d'ampolla: Bordelesa

cellermasroig.com