



Masroig – Celler Masroig



Masroig

Vino de alta intensidad colorante. En nariz es complejo, donde podemos apreciar una multitud de matices como confitura, tostados, chocolate y cuero. En boca es poderoso, sin perder la elegancia y finura que le caracteriza. Un vino con carácter mineral, cierta calidez y un post-gusto largo.

Ficha técnica:

Añada: 2015

Región: DO Montsant (Cataluña, España)

Variedades: 100% Cariñena

Vendimia: Uvas seleccionadas de nuestros mejores y más selectas viñas viejas de Cariñena, situadas en una zona natural protegida de gran belleza y valor ecológico, cerca del pueblo de El Masroig. Un paisaje rodeado de bosques de pino y sotobosque mediterráneo, de orografía irregular, y de condiciones climáticas extremas que favorecen la buena maduración de la Cariñena y le proporcionan su máxima expresión. La uva proviene de dos fincas: *Romeus*, un costero situado cerca del río Siurana donde el suelo predominante está compuesto por cantos rodados y sedimentos de río. La otra, llamada *Mas d'en Nadal*, está plantada mirando hacia el norte en un terreno franco-arcilloso.

Elaboración: Fermentación tradicional y maceración con las pieles durante 25 días. Fermentación maloláctica en un foudre de roble francés de 2000L. Sin clarificar y con un filtrado suave.

Crianza: Envejecimiento durante 18 meses en un foudre de 2000L y crianza posterior en botella.

Producción limitada: 2668 botellas.

Graduación Alc.: 15% vol.

SO₂ total : 81 mg/L

Acidez total: 6,05 g/L (ácido tartárico)

Acidez volátil: 0,73 g/L (ácido acético)

Azúcares residuales: 0,27 g/L

Tipo de botella: Borgoña

Reconocimientos:

Añada 2015

- 93 puntos Guía Peñín 2019
- Medalla de plata en DWWA 2018 (94 puntos)
- Medalla de plata en el Concours Mondial de Bruxelles 2018
- 9,57 puntós Guia de Vins de Catalunya 2019