



Mistela Molt Vella – Celler Masroig



Mistela Molt Vella

De color coure ambrat. Aromes perfumats de rancis i soleres. Bóta vella. En boca predominen els fruits secs: nous, avellanes, torrats... Presenta també un dolç que contrasta amb les notes evolucionades en nas. D'extens recorregut en boca, molt particular.

Reconeixements:

- 9,82 punts Guia Vins Catalunya 2024
- 92 punts Guia Peñín 2021
- 9,73 punts Guia de Vins de Catalunya 2020
- 9,64 punts Guia de Vins de Catalunya 2019
- 9,56 punts Guia de Vins de Catalunya 2017
- 9,63 punts Guia de Vins de Catalunya 2016

Fitxa tècnica:

Regió: Catalunya, Espanya

Varietats: Carinyena

Verema: Raiims seleccionats procedents de les nostres vinyes.

Elaboració: Elaborada seguint un sistema de soleres. Les lies tenen més de 40 anys. Pot presentar precipitacions degut a la seva producció artesanal. Producció limitada.

Graduació Alc.: 15% vol.

Acidesa total: 7,1 g/L (àcid tartàric)

Sucres totals: 280,5 g/L

Tipus d'ampolla: 500ml