



Mistela Molt Vella – Celler Masroig



Mistela Molt Vella

De color cobre ambarino. Aromas perfumadas de rancios y soleras. Barrica vieja. En boca predominan los frutos secos: nueces, avellanas, tostados... Presenta también un dulce que contrasta con los toques evolucionados en nariz. De extenso recorrido en boca, muy particular.

Reconocimientos:

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

Ficha técnica:

Región: Cataluña, España

Variedades: Cariñena

Vendimia: Uvas seleccionadas procedentes de nuestros viñedos.

Elaboración: Elaborado siguiendo un sistema de soleras. Las lías tienen más de 40 años. Puede presentar precipitaciones debido a su producción artesanal. Producción limitada.

Graduación Alc.: 15% vol.

Tipo de botella: 500ml