



Pinyeres Blanc— Celler Masroig



Pinyeres Blanc

Color groc verdós amb reflexes daurats. Net i brillant. Intens aroma a fruites blanques madures, sorprenents notes de pastisseria amb un fons torrat suau. Entrada fresca en boca, amb bona acidesa. Cremós, amb volum i un post gust llarg.

Reconeixements:

Anyada 2022

- Medalla de plata als DWWA 2023
- 9,58 punts Guia Vins Catalunya 2024

Anyada 2021

- 88 punts Guia Peñín 2023

Anyada 2020

- 9,62 punts a la Guia Vins Catalunya 2022
- 88 punts Guia Peñín 2022

Anyada 2018

- 9,66 punts a la Guia Vins de Catalunya 2020

Anyada 2017

- 9,59 punts a la Guia Vins de Catalunya 2019
- Medalla de plata Grenaches du Monde 2019

Anyada 2016

- 88 punts Guia Peñín 2018

Anyada 2015

- 89 punts Guia Peñín 2017
- 9,52 punts a la Guia Vins de Catalunya 2017

Anyada 2014

- 88 punts Vinous (EUA – Gener)
- 88 punts Guia Peñín 2016
- 9,41 punts a la Guia Vins de Catalunya 2016

Fitxa tècnica:

Anyada: 2023

Regió: DO Montsant (Catalunya, Espanya)

Varietats: 100% Garnatxa Blanca

Verema: Raïms seleccionats de les nostres vinyes.

Elaboració: Fermentació tradicional en tines d'acer inoxidable a temperatura controlada.

Criança: Envellit amb les seves lies durant 6 mesos en tines d'acer inoxidable.

Graduació Alc.: 13% vol.

SO₂ total: 59 mg/L

Acidesa total: 4,7 g/L (àcid tartàric)

Acidesa volàtil: 0,38 g/L (àcid acètic)

Sucres residuals: 0,3 g/L

pH: 3,31

Tipus d'ampolla: Borgonya