



Pinyeres Blanc – Celler Masroig



Pinyeres Blanc

Color amarillo verdoso con reflejos dorados. Limpio y brillante. Intenso aroma a frutas blancas maduras, sorprendentes notas de pastelería con un fondo tostado suave. Entrada fresca en boca, con buena acidez. Cremoso, con volumen y un post-gusto largo.

Reconocimientos:

Añada 2022

- 9,58 puntos Guia Vins Catalunya 2024
- Medalla de plata en DWWA 2023

Añada 2021

- 88 puntos Guía Peñín 2023

Añada 2020

- 9,62 puntos en la Guía Vins Catalunya 2022
- 88 puntos Guía Peñín 2022

Añada 2018

- 9,66 puntos en la Guía Vins Catalunya 2020

Añada 2017

- 9,59 puntos en la Guía Vins Catalunya 2019
- Medalla de plata Grenaches du Monde

Añada 2016

- 88 puntos Guía Peñín 2018

Añada 2015

- 89 puntos Guía Peñín 2017
- 9,52 puntos en la Guía Vins Catalunya 2017

Añada 2014

- 88 puntos Vinous (EUA – Enero 2016)
- 88 puntos Guía Peñín 2016
- 9,41 puntos en la Guía Vins Catalunya 2016

Ficha técnica:

Añada: 2023

Región: DO Montsant (Cataluña, España)

Variedades: 100% Garnacha Blanca

Vendimia: Uvas seleccionadas de nuestros viñedos.

Elaboración: Fermentación tradicional en tinas de acero inoxidable a temperatura controlada.

Crianza: Envejecido con sus lías durante 6 meses en tinas de acero inoxidable.

Graduación Alc.: 13% vol.

SO₂ total: 59 mg/L

Acidez total: 4,7 g/L (ácido tartárico)

Acidez volátil: 0,38 g/L (ácido acético)

Azúcares residuales: 0,3 g/L

pH: 3,31

Tipo de botella: Borgoña