



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 2017

- 9,59 puntos en la Guía de Vins de 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 de Vins de Catalunya 2017

Añada 2014

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

Ficha técnica:

Añada: 2018

Región: DO Montsant (Cataluña, España)

Varietades: 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 3 meses en tinas de acero inoxidable.

Graduación Alc.: 13,5% vol.

SO₂ total: 75 mg/L

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

Acidez volátil: 0,26 g/L (ácido acético)

Azúcares residual: 0,24g/L

pH: 3,04

Tipo de botella: Borgoña