



Les Sorts Blanc – Celler Masroig



# Les Sorts Blanc

**Color amarillo con reflejos dorados. Aroma intenso a flores blancas, miel, hierbas aromáticas con notas tostadas suaves. En boca es fresco y graso, complejo y muy varietal. El ejemplo perfecto de Garnacha Blanca en el Montsant.**

## Reconocimientos:

### Añada 2017

- 9,35 puntos Guía de Vins de Catalunya 2019
- Medalla de plata Grenaches du Monde

### Añada 2016

- 88 puntos Guía Peñín 2018

### Añada 2015

- 88 puntos Guía Peñín 2017
- 89 puntos Parker

### Añada 2014

- Medalla de oro Gilbert & Gaillard 2015
- 90 puntos Vinous (EUA - Enero 2016)
- 90 puntos Guía Peñín 2016
- 9,56 puntos Guía de Vins de Catalunya 2016

### Añada 2012

- 9,22 puntos Guía de Vins de Catalunya 2015

### Añada 2011

- 89 puntos Guía Peñín 2014
- 9,38 puntos Guía de Vins de Catalunya 2014

### Añada 2010

- 9,51 puntos Guía de Vins de Catalunya 2013

### Añada 2009

- 90 puntos Parker
- 9,58 puntos Guía de Vins de Catalunya 2012
- Tender en Suecia entre Priorat, Montsant y Terra Alta

### Añada 2008

- 91 puntos Tanzer

## Ficha técnica:

**Añada:** 2018

**Región:** DO Montsant (Cataluña, España)

**Variedades:** 100% Garnacha Blanca

**Vendimia:** Uvas seleccionadas de nuestros viñedos viejos de Garnacha Blanca.

**Elaboración:** Fermentación en barricas nuevas de roble francés de 300 litros con las lias utilizando la técnica del battonage.

**Crianza:** Envejecimiento durante 6 meses en las mismas barricas utilizadas durante la fermentación.

**Graduación Alc.:** 13,5% vol.

**SO<sub>2</sub> total :** 89 mg/L

**Acidez total:** 5 g/L (ácido tartárico)

**Acidez volátil:** 0,30 g/L (ácido acético)

**Azúcares residuales:** 0,25 g/L

**Tipo de botella:** Borgoña