



Les Sorts Sycar – Celler Masroig



# Les Sorts Sycar

**Color cereza picota oscuro. Aroma intenso, muy expresivo, a violeta, frutos rojos maduros y ciruelas. Notas especiadas, tabaco y chocolate sobre una base de tostados. Entrada en boca suave pero con carácter. Se aprecian los taninos maduros que, juntamente con la confitura sobre el fondo de la madera de roble, son los protagonistas. El post-gusto es largo y muy agradable.**

## Reconocimientos:

### Añada 2020

- MEDALLA DE ORO Premis Vinari 2023
- 91 puntos Guía Peñín 2024
- Medalla de bronce en DWWA 2023
- Medalla de bronce en IWC 2023
- Medalla de bronce en LWC 2023

### Añada 2019

- 92 puntos Guía Peñín 2023
- Medalla de plata en DWWA 2022
- Medalla de plata en IWC 2022
- Medalla de plata en LWC 2022

### Añada 2018

- Medalla plata Concours Mondial Bruxelles 2021
- 91 puntos - Medalla de plata DWWA 2021
- 92 puntos Guía Peñín 2022
- Medalla de oro Premis Vinari 2021

### Añada 2017

- Medalla plata London Wine Competition 2021
- Medalla de bronce en el IWC 2020
- Vinari de Plata 2020
- 92 puntos Guía Peñín 2021
- Medalla oro Concours Mondial Bruxelles 2020

### Añada 2016

- 9,40 puntos Guia Vins de Catalunya 2020
- 93 puntos Guía Peñín 2020
- 92 puntos Guía Peñín 2019
- 90 puntos International Wine Challenge 2019
- Medalla de bronce en los DWWA 2019

### Añada 2015

- Medalla oro Concours Mondial Bruxelles 2018
- Medalla de bronce en el IWC 2018
- 91 puntos Guía Peñín 2018

## Ficha técnica:

Añada: 2020

Región: DO Montsant (Cataluña, España)

Variedades: 60% Syrah, 40% Cariñena

Vendimia: Uvas seleccionadas de nuestros viñedos. Viñedos viejos de Cariñena.

Elaboración: Fermentación tradicional. Fermentación maloláctica en barricas. Clarificado con producto vegetal, filtrado suave.

Crianza: Envejecido durante 13 meses en barricas de roble francés (Cariñena) y americano (Syrah). Crianza posterior en botella.

Graduación Alc.: 14.5% vol.

SO<sub>2</sub> total: 66 mg/L

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

Acidez volátil: 0,70 g/L (ácido acético)

Azúcares residuales: 0,60 g/L

pH: 3,62

Tipo de botella: Bordelesa