



Les Sorts Vinyes Velles – Celler Masroig



Les Sorts Vinyes Velles

Color cereza con tonos violáceos. Aroma complejo, confitura de frutos rojos y negros. En la copa podemos notar una gran variedad de matices: pimienta negra, clavo, cacao, sotobosque mediterráneo... La entrada en boca es cálida. Se presentan los taninos bien maduros. Post-gusto largo y amable. Redondo.

Reconocimientos:

Añada 2019

- 92 puntos Guía Peñín 2024

Añada 2018

- 92 puntos Guía Peñín 2023
- Medalla de plata en DWWA 2022
- Medalla plata Concours Mondial Bruxelles 2022

Añada 2017

- Gran Medalla de Oro y Vino revelación España, Concours Mondial Bruxelles 2021
- 94 puntos, Medalla de Plata DWWA 2021

Añada 2016

- 92 puntos Guía Peñín 2021
- Medalla oro Concours Mondial Bruxelles 2020
- 9,46 puntos Guía de Vins de Catalunya 2020
- 93 puntos Guía Peñín 2020

Añada 2015

- Medalla de oro Global Wine Tasting 2020
- Medalla oro Concours Mondial Bruxelles 2019
- 92 puntos Guía Peñín 2019
- Medalla de bronce en los DAWA 2018
- 90 puntos en Guía de Vins de Catalunya 2019
- 92 puntos Tasted 100% Blind 2018

Añada 2014

- 92 puntos Guía Peñín 2018
- Medalla de plata en DWWA 2018 (90 puntos)
- Medalla oro Concours Mondial Bruxelles 2018

Añada 2013

- Medalla de plata Gilbert & Gaillard 2017
- Vino institucional de la DO Montsant 2016/17
- 93 puntos Guía Peñín 2017
- Medalla de plata Concours Mondial Bruxelles 2017
- 92 puntos en la Guía Vino ABC 2017

Ficha técnica:

Añada: 2019

Región: DO Montsant (Cataluña, España)

Varietades: 90% Cariñena, 10% Garnacha

Vendimia: Uvas seleccionadas de nuestros viñedos viejos de Cariñena y Garnacha. Recogidos en cajas de 15kg.

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

Crianza: Envejecimiento durante 17 meses en barricas de roble francés y, posteriormente, envejecido durante 12 meses en botella.

Graduación Alc.: 15% vol.

SO₂ total: 109 mg/L

Acidez total: 5,30 g/L (ácido tartárico)

Acidez volátil: 0,75 g/L (ácido acético)

Azúcares residuales: 0,50 g/L

pH: 3,60

Tipo de botella: Borgoña