



Les Sorts Blanc— Celler Masroig



# Les Sorts Blanc

**Color groc palla amb reflexes daurats. Aroma intens a flors blanques, mel, herbes aromàtiques amb notes torrades suaus. En boca és fresc i gras, complex i molt varieta. L'exemple perfecte de la Garnatxa Blanca al Montsant.**

## Reconeixements:

### Anyada 2022

- Medalla d'Or Grenaches du Monde 2024
- 9,56 punts Guia Vins Catalunya 2024

### Anyada 2021

- Vinari d'or 2022
- 88 punts Guia Peñín 2023

### Anyada 2020

- 9,28 punts Guia de Vins de Catalunya 2022

### Anyada 2019

- Vinari de Bronze 2020
- 88 punts Guia Peñín 2021

### Anyada 2018

- 9,58 punts Guia de Vins de Catalunya 2020

### Anyada 2017

- 9,35 punts Guia de Vins de Catalunya 2019
- Medalla de plata Grenaches du Monde 2019

### Anyada 2016

- 88 punts Guia Peñín 2018

### Anyada 2015

- 89 punts Parker
- 88 punts Guia Peñín 2017

### Anyada 2014

- Medalla d'or Gilbert & Gaillard 2015
- 90 punts Vinous (EUA – Gener 2016)
- 90 punts Guia Peñín 2016
- 9,56 punts Guia de Vins de Catalunya 2016

## Fitxa tècnica:

Anyada: 2022

Regió: DO Montsant (Catalunya, Espanya)

Varietats: 100% Garnatxa Blanca

Verema: Raïms seleccionats de les nostres vinyes velles de Garnatxa Blanca.

Elaboració: Fermentació en bótes noves de roure francès de 300 litres amb les lies utilitzant la tècnica del battonage.

Criança: Envelliment durant 5 mesos a les mateixes bótes utilitzades durant la fermentació.

Graduació Alc.: 13% vol.

SO<sub>2</sub> total : 110 mg/L

Acidesa total: 5,60 g/L (àcid tartàric)

Acidesa volàtil: 0,40 g/L (àcid acètic)

Sucres residuals: 0,60 g/L

pH: 3,24

Tipus d'ampolla: Borgonya