



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 2022

- Medalla de Oro Grenaches du Monde 2024
- 9,56 puntos Guia Vins Catalunya 2024

Añada 2021

- Medalla de Oro Premis Vinari 2022
- 88 puntos Guía Peñín 2023

Anyada 2020

- 9,28 puntos Guia de Vins de Catalunya 2022

Añada 2019

- Medalla de Bronce Premis Vinari 2020
- 88 puntos Guía Peñín 2021

Añada 2018

- 9,58 puntos Guia de Vins de Catalunya 2020

Añada 2017

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

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 Guia de Vins de Catalunya 2016

Ficha técnica:

Añada: 2022

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 5 meses en las mismas barricas utilizadas durante la fermentación.

Graduación Alc.: 13% vol.

SO₂ total : 110 mg/L

Acidez total: 5,60 g/L (ácido tartárico)

Acidez volátil: 0,40 g/L (ácido acético)

Azúcares residuales: 0,60 g/L

pH: 3,24

Tipo de botella: Borgoña