



Les Sorts Jove – Celler Masroig



Les Sorts Jove

Vi molt afruitat, característic de la maceració carbònica. En nas destaquen les maduixes i gerds sobre un fons làctic. En boca és rodó, fresc, molt suau i agradable.

Reconeixements:

Anyada 2022

- Medalla d'Or Sakura Awards 2024 (Japó)
- 90 punts Guia Peñín 2024
- 9.59 punts Guia Vins Catalunya 2024

Anyada 2021

- 91 punts Guia Peñín 2023

Anyada 2020

- 88 punts Guia Peñín 2022

Anyada 2018

- 9,15 punts a la Guia Vins de Catalunya 2020
- 90 punts Guia Peñín 2020

Anyada 2017

- Medalla de plata als DAWA 2018 (90 punts)
- 90 punts Guia Peñín 2019
- 89 punts Tasted 100% Blind 2018

Anyada 2016

- 90 punts Guia Peñín 2018

Anyada 2015

- 88 punts Guia Peñín 2017
- 9,40 punts a la Guia Vins de Catalunya 2017

Anyada 2014

- 89 punts Guia Peñín 2016
- 9,42 punts a la Guia Vins de Catalunya 2016

Fitxa tècnica:

Anyada: 2023

Regió: DO Montsant (Catalunya, Espanya)

Varietats: 60% Garnatxa, 30% Carinyena i 10% Syrah

Verema: Raïms seleccionats de les nostres vinyes.

Elaboració: Maceració carbònica. Tècnica de vinificació on els raïms sencers fermenten a temperatures altes (30°C) sense oxigen.

Graduació Alc.: 14% vol.

SO₂ total: 27 mg/L

Acidesa total: 4,6 g/L (àcid tartàric)

Acidesa volàtil: 0,60 g/L (àcid acètic)

Sucres residuals: 1,4 g/L

pH: 3,67

Tipus d'ampolla: Bordelesa