



Les Sorts Jove – Celler Masroig



# Les Sorts Jove

**Vino muy afrutado, característico de la maceración carbónica. En nariz destacan las fresas y frambuesas sobre un fondo láctico. En boca es redondo, fresco, muy suave y agradable.**

## Reconocimientos:

### Añada 2022

- Medalla de Oro Sakura Awards 2024 (Japón)
- 90 puntos Guía Peñín 2024
- 9.59 puntos Guia Vins Catalunya 2024

### Añada 2021

- 91 puntos Guía Peñín 2023

### Añada 2020

- 88 puntos Guía Peñín 2022

### Añada 2018

- 9,15 puntos en la Guia Vins de Catalunya 2020
- 90 puntos Guía Peñín 2020

### Añada 2017

- 90 puntos Guía Peñín 2019
- Medalla de plata en los DAWA 2018 (90 puntós)
- 89 puntos Tasted 100% Blind 2018

### Añada 2016

- 90 puntos Guía Peñín 2018

### Añada 2015

- 88 puntos Guía Peñín 2017
- 9,40 puntos en la Guia Vins de Catalunya 2017

### Añada 2014

- 89 puntos Guía Peñín 2016
- 9,42 puntos en la Guia Vins de Catalunya 2016

## Ficha técnica:

**Añada:** 2023

**Región:** DO Montsant (Cataluña, España)

**Variedades:** 60% Garnacha, 30% Cariñena y 10% Syrah

**Vendimia:** Uvas seleccionadas de nuestros viñedos.

**Elaboración:** Maceración carbónica. Técnica de vinificación donde las uvas, enteros y sin estrujar, fermentan a temperaturas altas (30º) sin oxígeno.

**Graduación Alc.:** 14,5% vol.

**SO<sub>2</sub> total:** 27 mg/L

**Acidez total:** 4,6 g/L (ácido tartárico)

**Acidez volátil:** 0,60 g/L (ácido acético)

**Azúcares residuales:** 1,4 g/L

**pH:** 3,67

**Tipo de botella:** Bordelesa