



Les Sorts Vinyes Velles—Celler Masroig



Les Sorts Vinyes Velles

Color cirera picota amb tons violacis. Aroma complex, confitura de fruits vermells i negres. A la copa hi podem notar una gran varietat de matisos: pebre negre, clau, cacau, sotabosc mediterrani. L'entrada en boca és càlida. Es presenten els tanins ben madurs. Post gust llarg i agradable. Rodó.

Reconeixements:

Anyada 2019

- 93 punts Tim Atkin MW. Catalan Wines Special Report 2024
- 92 punts Guia Peñín 2024

Anyada 2018

- 92 punts Guia Peñín 2023
- Medalla de plata als DWWA 2022
- Medalla plata Concours Mondial Bruxelles 2022

Anyada 2017

- Gran Medalla d'or i Vi revelació Espanya, Concours Mondial Bruxelles 2021
- 94 punts - Medalla de Plata DWWA 2021

Anyada 2016

- 92 punts Guia Peñín 2021
- Medalla d'or Concours Mondial Bruxelles 2020
- 9,46 punts Guia de Vins de Catalunya 2020
- 93 punts Guia Peñín 2020

Anyada 2015

- Medalla d'or Global Wine Tasting 2020
- Medalla d'or Concours Mondial de Bruxelles 2019
- Medalla de bronze als DAWA 2018
- 92 punts Guia Peñín 2019
- 92 punts Tasted 100% Blind 2018

Anyada 2014

- 92 punts Guia Peñín 2018
- Medalla de plata als DWWA 2018 (90 punts)
- Medalla d'or Concours Mondial Bruxelles 2018
- Vi institucional de la DO Montsant 2016/2017

Fitxa tècnica:

Anyada: 2019

Regió: DO Montsant (Catalunya, Espanya)

Varietats: 90% Carinyena, 10% Garnatxa

Verema: Raïms seleccionats de les nostres vinyes velles de Carinyena i Garnatxa. Recollits en caixes de 15kg.

Elaboració: Fermentació tradicional. Fermentació malolàctica en bótes. Clarificat amb proteïna vegetal i amb un filtrat suau.

Criança: Envelliment durant 17 mesos en bótes noves de roure francès i, posteriorment, envellit durant un mínim de 12 mesos en ampolla.

Graduació Alc.: 15% vol.

SO₂ total: 109 mg/L

Acidesa total: 5,30 g/L (àcid tartàric)

Acidesa volàtil: 0,75 g/L (àcid acètic)

Sucres residuals: 0,50 g/L

pH: 3,60

Tipus d'ampolla: Borgonya