



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 2018

· 90 puntos Guía Peñín 2020

Añada 2017

· 90 puntos Guía Peñín 2019

· Medalla de plata en los DAWA 2018 (90 puntos)

· 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 Guía Vins de Catalunya 2017

Añada 2014

· 89 puntos Guía Peñín 2016

· 9,42 puntos en la Guía Vins de Catalunya 2016

Añada 2013

· 89 puntos Guía Peñín 2015

Añada 2012

· 9,13 puntos en la Guía Vins de Catalunya 2014

Añada 2011

· 89 puntos Guía Peñín 2013

· 9,18 puntos en la Guía Vins de Catalunya 2013

Añada 2010

· 89 puntos Guía Peñín 2012

· 9,00 puntos en la Guía Vins de Catalunya 2012

Ficha técnica:

Añada: 2018

Región: DO Montsant (Cataluña, España)

Variedades: Garnacha, Cariñena y Syrah

Vendimia: Uvas seleccionadas de nuestros viñedos.

Elaboración: 100% Maceración carbónica. Técnica de vinificación donde las uvas, enteros y sin estrujar, fermentan a temperaturas altas (30º) sin oxígeno.

Graduación Alc.: 14% vol.

SO₂ total: 27 mg/L

Acidez total: 4,60 g/L (ácido tartárico)

Acidez volátil: 0,43 g/L (ácido acético)

Azúcares residuales: 0,40 g/L

Ph: 3,75

Tipo de botella: Bordelesa