



Les Sorts Sycar – Celler Masroig



Les Sorts Sycar

Color cereza picota oscuro. Aroma intenso, muy expresivo, a violeta, frutos rojos maduros y ciruelas. Notas especiadas, tabaco y chocolate sobre una base de tostados. Entrada en boca suave pero con carácter. Se aprecian los taninos maduros que, juntamente con la confitura sobre el fondo de la madera de roble, son los protagonistas. El post-gusto es largo y muy agradable.

Reconocimientos:

Añada 2016

- 93 puntos Guía Peñín 2020
- 92 puntos Guía Peñín 2019
- 90 puntos International Wine Challenge 2019
- Medalla de bronce en los DWWA 2019

Añada 2015

- Medalla de oro Concours Mondial Bruxelles 2018
- Medalla de bronce en el IWC 2018

Añada 2014

- Medalla de oro en el IWC 2017
- Medalla de oro Gilbert & Gaillard 2017
- 92 puntos Guía Peñín 2017

Añada 2013

- Medalla de plata Gilbert & Gaillard 2016
- 91 puntos Vinous (EUA – Enero 2016)
- Medalla de bronce en los DWWA 2016
- 89 puntos Parker

Añada 2012

- 92 puntos Guía Peñín 2016
- Medalla de oro Concours Mondial Bruxelles 2015
- Medalla de bronce en el IWC 2015

Añada 2011

- 91 puntos Guía Peñín 2015
- Medalla plata Concours Mondial Bruxelles 2014

Añada 2010

- 93 puntos Guía Peñín 2014
- Medalla plata Concours Mondial Bruxelles 2013

Ficha técnica:

Añada: 2016

Región: DO Montsant (Cataluña, España)

Variedades: 60% Cariñena, 40% Syrah

Vendimia: Uvas seleccionadas de nuestros viñedos. Viñedos viejos de Cariñena.

Elaboración: Fermentación tradicional. Fermentación maloláctica en barricas. Sin clarificar y con un filtrado suave.

Crianza: Envejecido durante 13 meses en barricas de roble francés. Crianza posterior en botella.

Graduación Alc.: 14.5% vol.

SO₂ total: 62 mg/L

Acidez total: 5,10 g/L (ácido tartárico)

Acidez volátil: 0,80 g/L (ácido acético)

Azúcares residuales: 0,52 g/L

Ph: 3,56

Tipo de botella: Bordelesa