



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 2016

- 93 punts Guia Peñín 2020

Anyada 2015

- Medalla d'or Concurs Mundial de Bruxelles 2019
- Medalla de bronze als DAWA 2018
- 92 punts Guia Peñín 2019
- 92 punts Guia de Vins de Catalunya 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 Concurs Mondial Bruxelles 2018

Anyada 2013

- Medalla de plata Gilbert & Gaillard 2017
- Vi institucional de la DO Montsant 2016/2017
- 93 punts Guia Peñín 2017
- 92 punts Guia ABC 2017
- 9,54 punts Guia de Vins de Catalunya 2017
- Medalla plata Concurs Mondial Bruxelles 2017

Anyada 2012

- 89 punts Parker
- Medalla de plata als DWWA 2016
- Medalla d'or 90+ Gilbert & Gaillard 2016

Anyada 2011

- Medalla d'or 90+ Gilbert & Gaillard 2015
- 91 punts Vinous (EEUU – Gener 2016)
- 92 punts Guia Peñín 2016
- 9,42 punts Guia de Vins de Catalunya 2016

Anyada 2009

- 90 punts Guia Peñín 2015

Fitxa tècnica:

Anyada: 2016

Regió: DO Montsant (Catalunya, Espanya)

Varietats: 85% Carinyena, 15% 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. Sense clarificar i amb un filtrat suau.

Criança: Envelliment durant 17 mesos en bótes noves de roure francès i, posteriorment, envellit durant un mínim de 24 mesos en ampolla.

Graduació Alc.: 15% vol.

SO₂ total: 75 mg/L

Acidesa total: 5,3 g/L (àcid tartàric)

Acidesa volàtil: 0,61 g/L (àcid acètic)

Sucres residuals: 0,65 g/L

pH: 3,04

Tipus d'ampolla: Borgonya