



Les Sorts Vinyes Velles – Celler Masroig



# Les Sorts Vinyes Velles

**Color cereza con tonos violáceos. Aroma complejo, confitura de frutos rojos y negros. En la copa podemos notar una gran variedad de matices: pimienta negra, clavo, cacao, sotobosque mediterráneo... La entrada en boca es cálida. Se presentan los taninos bien maduros. Post-gusto largo y amable. Redondo.**

## Reconocimientos:

### Añada 2016

- 93 puntos Guía Peñín 2020

### Añada 2015

- Medalla de oro Concours Mondial Bruxelles 2019
- 92 puntos Guía Peñín 2019
- Medalla de bronce en los DAWA 2018
- 90 puntos en Guía de Vins de Catalunya 2019
- 92 puntos Tasted 100% Blind 2018

### Añada 2014

- 92 puntos Guía Peñín 2018
- Medalla de plata en DWWA 2018 (90 puntos)
- Medalla de oro Concours Mondial Bruxelles 2018

### Añada 2013

- Medalla de plata Gilbert & Gaillard 2017
- Vino institucional de la DO Montsant 2016/17
- 93 puntos Guía Peñín 2017
- Medalla de plata Concours Mondial Bruxelles 2017
- 92 puntos en la Guía Vino ABC 2017

### Añada 2012

- Medalla de oro 90+ Gilbert & Gaillard 2016
- Medalla de plata en DWWA 2016
- 88 puntos Parker

### Añada 2011

- 92 puntos Guía Peñín 2016
- 9,42 puntos en la Guía Vins Catalunya 2016

### Añada 2009

- 90 puntos Guía Peñín 2015

## Ficha técnica:

Añada: 2015/2016

Región: DO Montsant (Cataluña, España)

Variedades: 85% Cariñena, 15% Garnacha

**Vendimia:** Uvas seleccionadas de nuestros viñedos viejos de Cariñena y Garnacha. Recogidos en cajas de 15kg.

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

**Crianza:** Envejecimiento durante 17 meses en barricas de roble francés y, posteriormente, envejecido durante 24 meses en botella.

**Graduación Alc.:** 15% vol.

**SO<sub>2</sub> total:** 75 mg/L

**Acidez total:** 5,3 g/L (ácido tartárico)

**Acidez volátil:** 0,61 g/L (ácido acético)

**Azúcares residuales:** 0,65 g/L

**pH:** 3,48

**Tipo de botella:** Borgoña