



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 2015

- 92 puntos Guía Peñín 2019
- Medalla de bronce en los DAWA 2018
- 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 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 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
- Medalla de plata en el Concours Bruxelles 2014
- Medalla de bronce en los DWWA 2014

Añada 2008

- 90 puntos Guía Peñín 2014
- Medalla de plata en el Concours Bruxelles 2013
- Medalla de plata en los DWWA 2013

Ficha técnica:

Añada: 2015

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.

SO₂ 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