



Pinyeres Negre – Celler Masroig



Pinyeres Negre

Vino de buena intensidad colorante, con aromas a frutos rojos, tostados y notas especiadas. En boca es agradable, equilibrado, intenso y largo. Esencia del vino artesanal.

Reconocimientos:

Añada 2016

- 90 puntos Guía Peñín 2020
- Medalla plata Concours Mondial Bruxelles 2019

Añada 2015

- 90 puntos Guía Peñín 2019
- Medalla de bronce en los DAWA 2018
- 89 puntos Tasted 100% Blind 2018

Añada 2014

- 92 puntos en la Guía Vino ABC 2018 a "mejor vino por menos de 10€"
- 90 puntos Guía Peñín 2018
- Medalla de plata en los DWWA 2018 (91 puntos)
- Medalla de Plata en el Concours Mondial de Bruxelles 2018

Añada 2013

- Gran Medalla de Oro en el Concours Mondial de Bruxelles 2017
- Mejor vino del año por encima de los 10£, según Wines from Spain Awards 2016 (Reino Unido)
- 89 puntos Guía Peñín 2017
- 8,97 puntos Guía de Vins de Catalunya 2017
- 92 puntos en la Guía Vino ABC 2017

Añada 2012

- 90 puntos Vinous (EUA – Enero 2016)
- Medalla Oro Concours Mondial de Bruxelles 2015
- Commended Medal en los DWWA 2015

Añada 2011

- Mejor vino del año por debajo de 10€ Diario ABC
- Medalla de plata en los DWWA 2014

Ficha técnica:

Añada: 2016

Región: DO Montsant (Cataluña, España)

Variedades: 85% Garnacha, 15% Cariñena

Vendimia: Uvas seleccionadas de nuestros antiguos viñedos.

Elaboración: Fermentación tradicional en tinas de acero inoxidable a temperatura controlada.

Crianza: Envejecido durante 12 meses en barricas de roble francés y posteriormente en botella.

Graduación Alc.: 15% vol.

SO₂ total: 75 mg/L

Acidez total: 4,7 g/L (ácido tartárico)

Acidez volátil: 0,26 g/L (ácido acético)

Azúcares residuales: 0,24 g/L

pH: 3,04

Tipo de botella: Borgoña