



Pineyeres Negre— Celler Masroig



Pinyeres Negre

Vi de bona intensitat colorant, amb aromes a fruites vermelles, torrats i notes especiades. En boca és agradable, equilibrat, intens i llarg. Essència del vi artesanal.

Reconeixements:

Anyada 2019

- Medalla de plata als DWWA 2022
- Medalla plata Concours Mondial Bruxelles 2022
- 89 punts Guia Peñín 2023

Anyada 2018

- 90 punts Guia Peñín 2022
- Medalla plata Concours Mondial Bruxelles 2021
- 9,51 punts a la Guia Vins Catalunya 2022

Anyada 2017

- 90 punts Guia Peñín 2021

Anyada 2016

- 9,19 punts a la Guia Vins Catalunya 2020
- 90 punts Guia Peñín 2020
- Medalla plata Concours Mondial Bruxelles 2019

Anyada 2015

- Medalla de bronze als DAWA 2018
- 90 punts a la Guia Peñín 2019
- 89 punts Tasted 100% Blind 2018

Anyada 2014

- 90 punts Guia Peñín 2018
- 92 punts Guia de Vinos ABC 2018 a "millor vi per menys de 10€"
- Medalla de plata als DWWA 2018 (91 punts)
- Medalla de plata Concours Mondial Bruxelles 2018

Fitxa tècnica:

Anyada: 2019

Regió: DO Montsant (Catalunya, Espanya)

Varietats: 80% Garnatxa, 20% Carinyena

Verema: Raimos seleccionats de les nostres antigues vinyes.

Elaboració: Fermentació tradicional en tines d'acer inoxidable a temperatura controlada.

Criança: Envelliment durant 12 mesos en bótes de roure francès i posteriorment en ampolla.

Graduació Alc.: 15% vol.

SO₂ total: 51 mg/L

Acidesa total: 5,00 g/L (àcid tartàric)

Acidesa volàtil: 0,71 g/L (àcid acètic)

Sucres residuals: 0,80 g/L

pH: 3,56

Tipus d'ampolla: Borgonya