



Les Sorts Blanc— Celler Masroig



Les Sorts Blanc

Color groc palla amb reflexes daurats. Aroma intens a flors blanques, mel, herbes aromàtiques amb notes torrades suaus. En boca és fresc i gras, complex i molt varieta. L'exemple perfecte de la Garnatxa Blanca al Montsant.

Reconeixements:

Anyada 2021

- Vinari d'or 2022
- 88 punts Guia Peñín 2023

Anyada 2020

- 9,28 punts Guia de Vins de Catalunya 2022

Anyada 2019

- Vinari de Bronze 2020
- 88 punts Guia Peñín 2021

Anyada 2018

- 9,58 punts Guia de Vins de Catalunya 2020

Anyada 2017

- 9,35 punts Guia de Vins de Catalunya 2019
- Medalla de plata Grenaches du Monde 2019

Anyada 2016

- 88 punts Guia Peñín 2018

Anyada 2015

- 89 punts Parker
- 88 punts Guia Peñín 2017

Anyada 2014

- Medalla d'or Gilbert & Gaillard 2015
- 90 punts Vinous (EUA – Gener 2016)
- 90 punts Guia Peñín 2016
- 9,56 punts Guia de Vins de Catalunya 2016

Fitxa tècnica:

Anyada: 2021

Regió: DO Montsant (Catalunya, Espanya)

Varietats: 100% Garnatxa Blanca

Verema: Raïms seleccionats de les nostres vinyes velles de Garnatxa Blanca.

Elaboració: Fermentació en bótes noves de roure francès de 300 litres amb les lies utilitzant la tècnica del battonage.

Criança: Envelliment durant 5 mesos a les mateixes bótes utilitzades durant la fermentació.

Graduació Alc.: 13,5% vol.

SO₂ total : 72 mg/L

Acidesa total: 4,90 g/L (àcid tartàric)

Acidesa volàtil: 0,34 g/L (àcid acètic)

Sucres residuals: 0,50 g/L

pH: 3,19

Tipus d'ampolla: Borgonya