



Les Sorts Sycar– Celler Masroig



# Les Sorts Sycar

**Color cirera picota fosc. Aroma intens, molt expressiu, a violeta, fruites vermelles madures i prunes. Notes especiades, tabac i xocolata negra sobre una base de torrats. L'entrada en boca és suau però amb caràcter. S'aprecien els tanins madurs que, juntament amb la confitura sobre el fons de fusta de roure, en són els protagonistes. El post gust és llarg i molt agradable.**

## Reconeixements:

### Anyada 2019

- 92 punts Guia Peñín 2023
- Medalla de plata als DWWA 2022
- Medalla de plata als IWC 2022
- Medalla de plata a la LWC 2022

### Anyada 2018

- Medalla plata Concours Mondial Bruxelles 2021
- 91 punts – Medalla plata DWWA 2021
- 92 punts Guia Peñín 2021
- Medalla d'or Premis Vinari 2021

### Anyada 2017

- Medalla de plata London Wine Competition 2021
- Medalla de bronze als IWC 2020
- Vinari de Plata 2020
- 92 punts Guia Peñín 2021
- Medalla d'or Concours Mondial Bruxelles 2020

### Anyada 2016

- 9,40 punts Guia de Vins de Catalunya 2020
- 93 punts Guia Peñín 2020
- 92 punts Guia Peñín 2019
- 90 punts International Wine Challenge 2019

### Anyada 2015

- 91 punts Guia Peñín 2018
- Medalla de bronze als IWC 2018
- Medalla bronze Concours Mondial Bruxelles 2018

### Anyada 2014

- Medalla d'or al IWC 2017
- Medalla d'or Gilbert & Gaillard 2017
- 92 punts Guia Peñín 2017

## Fitxa tècnica:

Anyada: 2019

Regió: DO Montsant (Catalunya, Espanya)

Varietats: 60% Syrah, 40% Carinyena

Verema: Raïms seleccionats de les nostres vinyes.  
Vinyes velles de Carinyena.

Elaboració: Fermentació tradicional. Fermentació malolàctica en bótes. Clarificat amb proteïna vegetal i amb un filtrat suau.

Criança: Envellit durant 13 mesos en bótes de roure francès (Carinyena) i americà (Syrah).  
Envelliment posterior en ampolla.

Graduació Alc.: 14.5% vol.

SO<sub>2</sub> total: 62 mg/L

Acidesa total: 5,30 g/L (àcid tartàric)

Acidesa volàtil: 0,68 g/L (àcid acètic)

Sucres residuals: 0,60 g/L

pH: 3,67

Tipus d'ampolla: Bordelesa