



Les Sorts Rosat – Celler Masroig



Les Sorts Rosat

**Delicat, suau i brillant color rosat.
Aromes a maduixes i fruites tropicals.
En boca és fresc, amb volum i notes
suaus i dolces a pastisseria. Les
fruites persisteixen en un agradable
post gust.**

Reconeixements:

Anyada 2016

- 89 punts Guia Peñín 2018

Anyada 2015

- 90 punts Guia Peñín 2017
- 9,32 punts a la Guia de Vins de Catalunya 2017

Anyada 2014

- 89 punts Guia Peñín 2016
- 9,37 punts a la Guia de Vins de Catalunya 2016

Anyada 2013

- 90 punts Guia Peñín 2015

Anyada 2012

- 89 punts Guia Peñín 2014
- 9,05 punts a la Guia de Vins de Catalunya 2014

Anyada 2011

- 89 punts Guia Peñín 2013
- 9,20 punts a la Guia de Vins de Catalunya 2013

Anyada 2010

- 90 punts Guia Peñín 2012
- 9,34 punts a la Guia de Vins de Catalunya 2012
- 88 punts Tanzer

Fitxa tècnica:

Anyada: 2017

Regió: DO Montsant (Catalunya, Espanya)

Varietats: 100% Garnatxa

Verema: Raïms seleccionats de les nostres vinyes.
Recollits en caixes de 15kg.

Elaboració: Maceració amb les pells durant 2 hores. Fermentació lenta en tines d'acer inoxidable a temperatura controlada.

Graduació Alc.: 13% vol.

SO₂ total: 63 mg/L

Acidesa total: 5,70 g/L (àcid tartàric)

Acidesa volàtil: 0,21 g/L (àcid acètic)

Sucres residuals: 0,73 g/L

Tipus d'ampolla: Bordelesa