



**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 2019

- Vinari de Bronze 2020
- 88 punts Guia Peñín 2021

### Anyada 2018

- 9,58 punts a la Guia de Vins de Catalunya 2020

### Anyada 2017

- 9,35 punts a la 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 a la Guia de Vins de Catalunya 2016

### Anyada 2012

- 9,22 punts a la Guia de Vins de Catalunya 2015

### Anyada 2011

- 89 punts Guia Peñín 2014
- 9,38 punts a la Guia de Vins de Catalunya 2014

### Anyada 2010

- 9,51 punts a la Guia de Vins de Catalunya 2013

## Fitxa tècnica:

Anyada: 2020

Regió: DO Montsant (Catalunya, Espanya)

Varietats: 100% Garnatxa Blanca

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

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

Criança: Envelliment durant 6 mesos a les mateixes bótes utilitzades durant la fermentació.

Graduació Alc.: 14% vol.

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

Acidesa total: 4,70 g/L (àcid tartàric)

Acidesa volàtil: 0,41 g/L (àcid acètic)

Sucres residuals: 0,60 g/L

pH: 3,34

Tipus d'ampolla: Borgonya