



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 2018

- Medalla de Plata Concours Mondial Bruxelles 2021

Anyada 2017

- 88 punts 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 a la 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

Anyada 2013

- 89 punts Parker
- Medalla de plata Gilbert & Gaillard 2016
- 91 punts Vinous (EUA – Gener 2016)
- Medalla de bronze als DWWA 2016

Anyada 2012

- 92 punts Guia Peñín 2016
- Medalla d'or Concours Mondial Bruxelles 2015
- Medalla de bronze al IWC 2015

Fitxa tècnica:

Anyada: 2018

Regió: DO Montsant (Catalunya, Espanya)

Varietats: 60% Carinyena, 40% Syrah

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

Elaboració: Fermentació tradicional. Fermentació malolàctica en bótes. Sense clarificar i amb un filtrat suau.

Criança: Envellit durant 13 mesos en bótes de roure francès. Envelliment posterior en ampolla.

Graduació Alc.: 14.5 % vol.

SO₂ total: 74 mg/L

Acidesa total: 5,20 g/L (àcid tartàric)

Acidesa volàtil: 0,73 g/L (àcid acètic)

Sucres residuals: 0,30 g/L

pH: 3,63

Tipus d'ampolla: Bordelesa