



# Les Sorts Jove

**Vi molt afruitat, característic de la maceració carbònica. En nas destaquen les maduixes i gerds sobre un fons làctic. En boca és rodó, fresc, molt suau i agradable.**

## Reconeixements:

### Anyada 2020

- 88 punts Guia Peñín 2022

### Anyada 2018

- 9,15 punts a la Guia de Vins de Catalunya 2020
- 90 punts Guia Peñín 2020

### Anyada 2017

- Medalla de plata als DAWA 2018 (90 punts)
- 90 punts Guia Peñín 2019
- 89 punts Tasted 100% Blind 2018

### Anyada 2016

- 90 punts Guia Peñín 2018

### Anyada 2015

- 88 punts Guia Peñín 2017
- 9,40 punts a la Guia de Vins de Catalunya 2017

### Anyada 2014

- 89 punts Guia Peñín 2016
- 9,42 punts a la Guia de Vins de Catalunya 2016

### Anyada 2013

- 89 punts Guia Peñín 2015

### Anyada 2012

- 9,13 punts a la Guia de Vins de Catalunya 2014

### Anyada 2011

- 89 punts Guia Peñín 2013
- 9,18 punts a la Guia de Vins de Catalunya 2013

## Fitxa tècnica:

Anyada: 2021

Regió: DO Montsant (Catalunya, Espanya)

Varietats: 60% Garnatxa, 30% Carinyena i 10% Syrah

Verema: Raïms seleccionats de les nostres vinyes.

Elaboració: Maceració carbònica. Tècnica de vinificació on els raïms sencers fermenten a temperatures altes (30°C) sense oxigen.

Graduació Alc.: 14% vol.

SO<sub>2</sub> total: 73 mg/L

Acidesa total: 4,60 g/L (àcid tartàric)

Acidesa volàtil: 0,49 g/L (àcid acètic)

Sucres residuals: 0,30 g/L

pH: 3,74

Tipus d'ampolla: Bordelesa