



# Les Sorts

## Vinyes Velles

**Color cirera picota amb tons violacis. Aroma complex, confitura de fruits vermells i negres. A la copa hi podem notar una gran varietat de matisos: pebre negre, clau, cacau, sotabosc mediterrani. L'entrada en boca és càlida. Es presenten els tanins ben madurs. Post gust llarg i agradable. Rodó.**

### Reconeixements:

#### Anyada 2017

- Gran Medalla d'or i Vi revelació Espanya, Concours Mondial Bruxelles 2021
- 94 punts - Medalla de Plata DWWA 2021

#### Anyada 2016

- 92 punts Guia Peñín 2021
- Medalla d'or Concours Mondial Bruxelles 2020
- 9,46 punts Guia de Vins de Catalunya 2020
- 93 punts Guia Peñín 2020

#### Anyada 2015

- Medalla d'or Global Wine Tasting 2020
- Medalla d'or Concurs Mondial de Bruxelles 2019
- Medalla de bronze als DAWA 2018
- 92 punts Guia Peñín 2019
- 92 punts Guia de Vins de Catalunya 2019
- 92 punts Tasted 100% Blind 2018

#### Anyada 2014

- 92 punts Guia Peñín 2018
- Medalla de plata als DWWA 2018 (90 punts)
- Medalla d'or Concurs Mondial Bruxelles 2018

#### Anyada 2013

- Medalla de plata Gilbert & Gaillard 2017
- Vi institucional de la DO Montsant 2016/2017
- 93 punts Guia Peñín 2017
- 92 punts Guia ABC 2017
- 9,54 punts Guia de Vins de Catalunya 2017
- Medalla plata Concurs Mondial Bruxelles 2017

#### Anyada 2012

- 89 punts Parker
- Medalla de plata als DWWA 2016
- Medalla d'or 90+ Gilbert & Gaillard 2016

### Fitxa tècnica:

Anyada: 2018

Regió: DO Montsant (Catalunya, Espanya)

Varietats: 90% Carinyena, 10% Garnatxa

Verema: Raïms seleccionats de les nostres vinyes velles de Carinyena i Garnatxa. Recollits en caixes de 15kg.

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

Criança: Envelliment durant 17 mesos en bótes noves de roure francès i, posteriorment, envellit durant un mínim de 12 mesos en ampolla.

Graduació Alc.: 15% vol.

SO<sub>2</sub> total: 71 mg/L

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

Acidesa volàtil: 0,62 g/L (àcid acètic)

Sucres residuals: 0,60 g/L

pH: 3,47

Tipus d'ampolla: Borgonya