



Les Sorts Sygar— 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 negre 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 2022

- 92 punts Tim Atkin MW. Catalan Wines Special Report 2025

Anyada 2021

- 91 punts Guía Peñín 2025
- 92 punts Tim Atkin MW. Catalan Wines Special Report 2024
- Medalla de plata als IWC 2024 (92 punts)
- Medalla de plata London Wine Competition 2024
- Medalla de plata als DWWA 2024 (90 punts)
- Medalla de plata Concours Mondial Bruxelles 2024

Anyada 2020

- Medalla d'Or als Sakura Awards 2024 (Japó)
- Medalla d'Or als Premis Vinari 2023
- 91 punts Guía Peñín 2024
- Medalla de bronze als DWWA 2023
- Medalla de bronze als IWC 2023
- Medalla de bronze als LWC 2023

Anyada 2019

- 92 punts Guía Peñín 2023
- Medalla de plata als DWWA 2022
- Medalla de plata als IWC 2022
- Medalla de plata als LWC 2022

Anyada 2018

- Medalla plata Concours Mondial Bruxelles 2021
- 91 punts – Medalla plata DWWA 2021
- 92 punts Guía Peñín 2021
- Medalla d'or Premis Vinari 2021

Anyada 2017

- Medalla de plata London Wine Competition 2021
- Medalla de bronze als IWC 2020
- Vinari de Plata 2020
- 92 punts Guía Peñín 2021
- Medalla d'or Concours Mondial Bruxelles 2020

Fitxa tècnica:

Anyada: 2021

Regió: DO Montsant (Catalunya, Espanya)

Varietats: 60% Syrah, 40% Carinyena

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

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

Criança: Envel·lit durant 13 mesos en bótes de roure francès (Carinyena) i americà (Syrah). Envelliment posterior en ampolla.

Graduació Alc.: 14,5% vol.

SO₂ total: 61 mg/L

Acidesa total: 4,8 g/L (àcid tartàric)

Acidesa volàtil: 0,63 g/L (àcid acètic)

Sucres residuais: 0,70 g/L

pH: 3,62

Tipus d'ampolla: Bordelesa