



Masroig

Vi d'alta intensitat colorant. En nas és complex, on hi podem apreciar multitud de matisos com confitura, torrats, xocolata i cuir. En boca és poderós, sense perdre l'elegància i la finor que el caracteritza. Un vi amb caràcter mineral, certa calidesa i un post-gust llarg.

Fitxa tècnica:

Anyada: 2016

Regió: DO Montsant (Catalunya, Espanya)

Varietats: 100% Carinyena

Verema: Raïms seleccionats de les nostres millors i més selectes vinyes velles de Carinyena, situades en una zona natural protegida de gran bellesa i valor ecològic, prop del poble del Masroig. Un paisatge rodejat de boscos de pi i sotabosc mediterrani, d'orografia irregular i de condicions climàtiques extremes que afavoreixen la bona maduració de la Carinyena i li proporcionen la màxima expressió. El raïm prové de dues finques: els *Romeus*, un coster situat prop del riu Siurana on el sòl predominant està compost per còdols i sediments del riu. L'altra, anomenada *Mas d'en Nadal*, està plantada cara nord en un terreny franc-argilós.

Elaboració: Fermentació tradicional i maceració amb les pells durant 25 dies. Fermentació malolàctica en foudre roure francès de 2000L. Sense clarificar i amb un filtrat suau.

Criança: Envel·liment durant 18 mesos en foudres de 2000L i envellit posteriorment en ampolla.

Producció limitada: 2.528 ampolles.

Graduació Alc.: 14% vol.

SO₂ total: 53 mg/L

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

Acidesa volàtil: 0,55 g/L (àcid acètic)

Sucres residuals: 0,70 g/L

pH: 3,69

Tipus d'ampolla: Borgonya

Reconeixements:

Anyada 2016

· 92 punts als DWWA 2018 (Millor carinyena d'Espanya – Gener 2021)

Anyada 2015

- 9,65 punts a la Guia de Vins de Catalunya 2020
- Medalla de plata als DWWA 2018 (94 punts)
- Medalla de plata Concours Mondial Bruxelles 2018
- 93 punts Guia Peñín 2019
- 9,57 punts a la Guia de Vins de Catalunya 2019