



Ètnic – Celler Masroig



# Ètnic

**Vi de bona intensitat colorant, amb aromes a fruites vermelles, torrats i notes especiades. En boca és agradable, equilibrat, intens i llarg. Essència del vi artesanal.**

## Reconeixements:

### Anyada 2009

- 93 punts a la Guía Peñín 2015
- Medalla de plata als DWWA 2014

### Anyada 2008

- Medalla d'or als DWWA 2012
- Medalla d'or Concours Mondial Bruxelles 2012
- 92 punts a la Guía Peñín 2012

### Anyada 2007

- 90 punts Parker (Abril 2012)
- 91 punts a la Guía Peñín 2011
- Medalla d'or Concours Mondial Bruxelles 2011
- 9,41 punts a la Guia de Vins de Catalunya 2012

### Anyada 2006

- 94 punts a la Guía Peñín 2010

## Fitxa tècnica:

**Anyada:** 2014

**Regió:** DO Montsant (Catalunya, Espanya)

**Varietats:** 85% Garnatxa, 15% Carinyena

**Verema:** Raïms seleccionats de les nostres antigues vinyes (35-60 anys).

**Elaboració:** Fermentació tradicional en tines d'acer inoxidable a temperatura controlada.

**Criança:** Envelliment durant 12 mesos en bótes de roure francès i posteriorment en ampolla.

**Graduació Alc.:** 14,5% vol.

**SO<sub>2</sub> total:** 76 mg/L

**pH:** 3,55 g/L

**Acidesa total:** 5,2 g/L (àcid tartàric)

**Acidesa volàtil:** 0,61 g/L (àcid acètic)

**Sucres residuals:** 0,28 g/L

**Tipus d'ampolla:** Borgonya