

LA SORT



La Sort, es un vino tinto monovarietal de parcela, elaborado con un 100% de uva autóctona Garnacha, procedente de una parcela del que coge su nombre, de suelos arenosos, de un viñedo de unos 30 años de antigüedad a una altitud de 635 metros sobre el nivel del mar, el resultado es un vino de corte Atlántico, más ligero y fácil de beber, procedente de agricultura ecológica certificada con todos nuestros vinos e inscrito en la Denominación de origen Valencia.

Cultivadas en secano, aunque nuestros inviernos son fríos y húmedos con alguna nevada esporádica, la pluviometría es muy baja, alcanzado su índice máximo en invierno y otoño.

Los veranos son calurosos, durante esta época, es el viento del Mediterráneo el que refresca y humedece las uvas después de estar expuestas durante el día al calor de sus rayos, teniendo un notable contraste entre las temperaturas de la noche y el día. El tener tantas horas de sol, permite una perfecta maduración de los granos.

La vendimia fue manual en cajas de 15 kilos, trasladándolas a bodega y depositándolas en la mesa de selección.

Una vez seleccionados los racimos realizarán su fermentación en depósitos de hormigón de 5.000 litros, prensados en prensa neumática de última generación, pasarán a realizar una fermentación natural en depósitos troncocónicos y oblongos de hormigón 5.000 litros de capacidad, con 80% de racimos despallados y 20% con raspón. Su fermentación maloláctica y crianza se efectuará en depósitos del mismo tipo durante 12 meses, proceso determinante en el resultado final del vino, para conseguir un buen aroma y matices.

El resultado es un vino, atlántico de color cereza brillante, complejo y con notas de mermelada de final largo y persistente.

FICHA TÉCNICA

Producto:	LA SORT	Vendimia:	manual
Productor:	Bodegas los Pinos	Densidad Ha.:	1800 cepas
D.O.:	Valencia	Conducción Viñedo:	Espaldera
Tipo Vino:	Tinto	Maloláctica:	Dep. hormigón
Año:	2020	Fermentación:	Natural en dep. de hormigón
Tipo Suelo:	arenoso	Embotellado:	Septbre 2021
Edad Viñedo:	33 años	Cierre:	tapón corcho natural
Altura :	635 metros s.n.m.	Crianza:	12 meses Dep. Hormigón
Variedades:	Garnacha	Grado Alcohólico:	14% Vol.
V. Monastrell:	-	Acidez total:	5,24g/l
V. Cabernet Sauv:	-	Acidez volátil:	0.64 g/l
V. Garnacha:	15 sep.	pH.:	3,63
V. Syrah:	-	SO2 libre:	17 mg/l
V. Merlot:	-	Azúcar residual:	2,01 g/l
V. Verdil:	-	En boca	seco
V. Viognier:	-	°C Consumo:	16°C-18°C
		Maduración	10 años

MARIDAJE:

Comidas especiadas, quesos fuertes o curados, legumbres, carne asada, especialmente rojas

PREMIOS:

92 PUNTOS PARKER