



# Rojalet Negre

**Color robí brillant i amb reflexos violacis. Aroma agradable a fruites vermelles, herbes mediterrànies i cireres. Madur i complex, de cos mitjà. Vi elegant, pura seducció de fruita. Acabat fi amb tanins suaus i madurs. Post gust refrescant i agradable.**

## Reconeixements:

Anyada 2016

- Medalla de Plata en el IWC 2017
- Medalla d'Or a Sakura Awards 2018

## Fitxa tècnica:

Anyada: 2017

Regió: DO Montsant (Catalunya, Espanya)

Varietats: Garnatxa i Carinyena

Verema: Raïms seleccionats de les nostres vinyes.

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

Graduació Alc.: 14% vol.

SO<sub>2</sub> total: 53 mg/L

Acidesa total: 5,15 g/L (àcid tartàric)

Acidesa volàtil: 0,40 g/L (àcid acètic)

Sucres residuals: 0,31 g/L

Tipus d'ampolla: Bordelesa



**Rojalet Negre – Celler Masroig**