



**Rojalet Blanc – Celler Masroig**



# Rojalet Blanc

**Blanc brillant i elegant. Fruites tropicals, flors blanques i herbes mediterrànies en nas. En boca és fresc, agradable i amb una bona acidesa. Rodó al paladar, típic de la Garnatxa Blanca.**

## Reconeixements:

Producte nou.

## Fitxa tècnica:

Anyada: 2017

Regió: DO Montsant (Catalunya, Espanya)

Varietats: Macabeu i Garnatxa Blanca

Verema: Raïm seleccionats de les nostres vinyes.

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

Graduació Alc.: 12% vol.

SO<sub>2</sub> total: 75 mg/L

Acidesa total: 4,5 g/L (àcid tartàric)

Acidesa volàtil: 0,21 g/L (àcid acètic)

Sucres residuals: 0,24 g/L

Tipus d'ampolla: Bordelesa