



Bag in box Envellit

Color cirera profund. Una barreja de fruites madures en nas, amb notes suaus de torrats i vainilla. En boca és estructurat i rodó, amb la fusta complementant la complexitat de la fruita.

Reconeixements:

2015 Anyada

· 9,21 punts a la Guia de Vins de Catalunya 2017

2014 Anyada

· 9,26 punts a la Guia de Vins de Catalunya 2017

2011 Anyada

· 9,27 punts a la Guia de Vins de Catalunya 2013

2010 Anyada

· 9,10 punts a la Guia de Vins de Catalunya 2012

Fitxa tècnica:

Anyada: 2015

Regió: DO Montsant (Catalunya, Espanya)

Varietats: Carinyena i Garnatxa

Verema: Raims seleccionats procedents de les nostres vinyes.

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

Criança: Envellit durant 8 mesos en bótes de roure francès.

Graduació Alc.: 14.5% vol.

SO₂ total: 68 mg/L

Acidesa total: 5,0 g/L (àcid tartàric)

Acidesa total: 0,63 g/L (àcid acètic)

Sucres residuals: 0,52 g/L

Tipus d'envàs: Bag in Box de 3 litres



Bag in Box Envellit – Celler Masroig