



# Bag in box Negre

**Color cirera brillant. Aromes de fruites madures i melmelada de móres. Delicat en boca i suau, amb frescor.**

## Reconeixements:

### 2015 Anyada

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

### 2014 Anyada

· 9,03 punts a la Guia de Vins de Catalunya 2016

### 2013 Anyada

· 8,99 punts a la Guia de Vins de Catalunya 2015

### 2011 Anyada

· 9,19 punts a la Guia de Vins de Catalunya 2013

### 2010 Anyada

· 9,06 punts a la Guia de Vins de Catalunya 2012

## Fitxa tècnica:

Anyada: 2016

Regió: DO Montsant (Catalunya, Espanya)

Varietats: Garnatxa i Carinyena

Verema: Raimos seleccionats procedents 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: 5,1 g/L (àcid tartàric)

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

Sucres residuals: 0,30 g/L

Tipus d'envàs: Bag in Box de 3 litres



Bag in Box Negre – Celler Masroig