



# 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

## Fitxa tècnica:

Anyada: 2016  
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)  
Sucre residuals: 0,31 g/L  
Tipus d'ampolla: Bordelesa



**Rojalet Negre – Celler Masroig**