



# Rojalet Selecció

**Color robí brillant i amb reflexos violacis. Aromes a cireres complementades amb notes minerals, torrades i espècies. Al paladar, fruites madures i notes de fusta elegants i ben integrades. Agradable, suau i amb tanins rodons.**

## Reconeixements:

Nou producte.

## Fitxa tècnica:

Anyada: 2015

Regió: DO Montsant (Catalunya, Espanya)

Varietats: Carinyena i Garnatxa

**Verema:** Raïms seleccionats de les nostres vinyes velles.

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

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

**Graduació Alc.:** 14.5% vol.

**SO<sub>2</sub> total:** 93 mg/L

**Acidesa total:** 5,41 g/L (àcid tartàric)

**Acidesa volàtil:** 0,59 g/L (àcid acètic)

**Sucres residuals:** 0,56 g/L

**Tipus d'ampolla:** Bordelesa



**Rojalet Selecció – Celler Masroig**