



Solà Fred Blanc

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

Reconeixements:

Anyada 2016

- 85 punts Guia Peñín 2018

Anyada 2015

- 4 estrelles Guia Peñín 2017
- 9,30 punts a la Guia de Vins de Catalunya 2017

Anyada 2014

- 5 estrelles Guia Peñín 2016
- 9,22 punts a la Guia de Vins de Catalunya 2016

Anyada 2013

- 5 estrelles Guia Peñín 2015
- 9,14 punts a la Guia de Vins de Catalunya 2015

Anyada 2012

- 5 estrelles Guia Peñín 2014
- 9,04 punts a la Guia de Vins de Catalunya 2014

Anyada 2011

- 4 estrelles Guia Peñín 2013
- 9,32 punts a la Guia de Vins de Catalunya 2013

Fitxa tècnica:

Anyada: 2016

Regió: DO Montsant (Catalunya, Espanya)

Varietats: 70% Macabeu, 30% Garnatxa Blanca

Verema: Raïm seleccionats de les nostres vinyes.

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

Graduació Alc.: 13% vol.

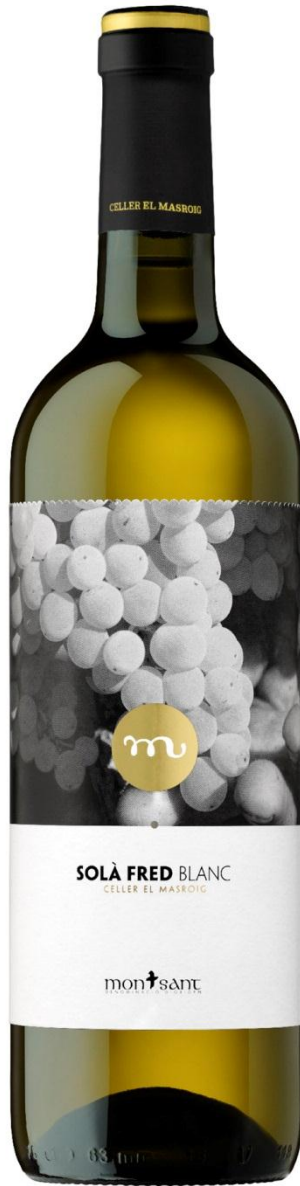
SO₂ total: 88 mg/L

Acidesa total: 6,51 g/L (àcid tartàric)

Acidesa volàtil: 0,17 g/L (àcid acètic)

Sucres residuals: 0,29 g/L

Tipus d'ampolla: Bordelesa



Solà Fred Blanc — Celler Masroig