



# 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.

SO<sub>2</sub> 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