



Solà Fred

Negre jove de gran intensitat colorant. Molt aromàtic, equilibrat, amb sabor a fruites madures. En boca és fresc, voluminós i amb un post gust llarg. És l'exemple perfecte de la tipicitat de la Carinyena al Montsant.

Reconeixements:

Anyada 2016

- 89 punts Guia Peñín 2018
- Commended Medal al IWC 2017

Anyada 2015

- 89 punts Guia Peñín 2017
- 9,11 punts Guia de Vins de Catalunya 2017

Anyada 2014

- Medalla de plata al IWC 2016
- 89+ punts Vinous (EUA – Gener 2016)
- Medalla de plata als Sakura Awards 2016
- 5 estrelles Guia Peñín 2016
- 9,56 punts a la Guia de Vins de Catalunya 2016

Anyada 2013

- 5 estrelles Guia Peñín 2015
- Medalla de bronze als DWWA 2014
- Commended Medal al IWC 2015

Anyada 2012

- 5 estrelles Guia Peñín 2015
- Commended Medal als DWWA 2013

Anyada 2011

- 4 estrelles Guia Peñín 2013

Anyada 2010

- Medalla de plata als DWWA 2012
- Millor vi per sota dels 10€ New Wave Spanish Wine Awards 2011
- 5 estrelles Guia Peñín 2012

Fitxa tècnica:

Anyada: 2016

Regió: DO Montsant (Catalunya, Espanya)

Varietats: 100% Carinyena

Verema: Raïm seleccionats de les nostres vinyes.

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

Graduació Alc.: 14% vol.

SO₂ total: 50 mg/L

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

Acidesa volàtil: 0,52 g/L (àcid acètic)

Sucres residuals: 0,37 g/L

Tipus d'ampolla: Bordelesa



Solà Fred – Celler Masroig