



Solà Fred Rosat

Color rosa brillant amb aromes predominants a fruites vermelles. En boca és amable, elegant, fresc i amb un post-gust llarg.

Reconeixements:

Anyada 2016

- 86 punts Guia Peñín 2018

Anyada 2015

- 4 estrelles Guia Peñín 2017
- 8,88 punts a la Guia de Vins de Catalunya 2017

Anyada 2014

- 90 punts Vinous (EUA – Gener 2016)
- 5 estrelles Guia Peñín 2016
- 9,50 punts a la Guia de Vins de Catalunya 2016

Anyada 2013

- 5 estrelles Guia Peñín 2015

Anyada 2012

- 5 estrelles Guia Peñín 2014
- 9,14 punts a la Guia de Vins de Catalunya 2014

Anyada 2011

- 89 punts Guia Peñín 2013
- 4 estrelles Guia Peñín 2013
- 9,00 punts a la Guia de Vins de Catalunya 2013

Fitxa tècnica:

Anyada: 2016

Regió: DO Montsant (Catalunya, Espanya)

Varietats: 90% Garnatxa, 10% Syrah

Verema: Raïms seleccionats de les nostres vinyes.

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

Graduació Alc.: 13.5% vol.

SO₂ total: 54 mg/L

Acidesa total: 5,7 g/L (àcid tartàric)

Acidesa volàtil: 0,25 g/L (àcid acètic)

Sucres residuals: 0,60 g/L

Tipus d'ampolla: Bordelesa



Solà Fred Rosat — Celler Masroig