



# Mas·Roig

**Alta intensidad colorante. En nariz es complejo, donde podemos apreciar una multitud de matices como confitura, tostados, chocolate, cuero... En boca es potente, mineral, cálido y largo.**

## Reconocimientos:

### Añada 2007

- 90 puntos Parker
- 91 puntos Tanzer
- 91 puntos Guía Peñín 2012
- 9,32 puntos a la Guía de Vins de Catalunya 2012

### Añada 2005

- 90 puntos Parker
- 91 puntos Tanzer

## Ficha técnica:

**Añada:** 2007

**Región:** DO Montsant (Cataluña, España)

**Variedades:** 85% Cariñena, 15% Garnacha

**Vendimia:** Uvas seleccionadas de viñedos viejos de Cariñena, procedentes de tres de nuestras fincas con diferentes tipos de terroir: Collroig (piedra caliza), Les Argiles (arcilla roja) y La Riguera (pizarra).

**Elaboración:** Fermentación tradicional. Fermentación maloláctica en barricas. Sin clarificar y con un filtrado suave.

**Crianza:** Envejecimiento durante 18 meses en barricas nuevas de roble francés y envejecido posteriormente en botella.

Producción limitada.

**Graduación Alc.:** 14.5% vol.

**SO<sub>2</sub> total :** 71 mg/L

**Acidez total:** 5,9 g/L (ácido tartárico)

**Acidez volátil:** 0,69 g/L (ácido acético)

**Azúcares residuales:** 0,45 g/L

**Tipo de botella:** Bordelesa



Mas · Roig – Celler Masroig