



Rojalet Rosat

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

Reconeixements:

Nou producte.

Fitxa tècnica:

Anyada: 2016

Regió: DO Montsant (Catalunya, Espanya)

Varietats: 100% Garnatxa

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: 55 mg/L

Acidesa total: 6,5 g/L (àcid tartàric)

Acidesa volàtil: 0,26 g/L (àcid acètic)

Sucres residuals: 0,28 g/L

Tipus d'ampolla: Bordelesa



Rojalet Rosat – Celler Masroig