



Bag in Box Rojalet+ – Celler Masroig



Bag in box Rojalet+

Color cereza profundo. Una mezcla de frutas en nariz, con notas suaves de tostados y vainilla. En boca es estructurado y redondo, con la madera complementando la complejidad de la fruta.

Reconocimientos:

2015 Añada

· 9,21 puntos Guia de Vins de Catalunya 2018

2014 Añada

· 9,26 puntos Guia de Vins de Catalunya 2017

2011 Añada

· 9,27 puntos Guia de Vins de Catalunya 2013

2010 Añada

· 9,10 puntos Guia de Vins de Catalunya 2012

Ficha técnica:

Añada: 2022

Región: DO Montsant (Cataluña, España)

Variedades: Cariñena y Garnacha tinta

Vendimia: Uvas seleccionadas procedentes de nuestros viñedos.

Elaboración: Fermentación tradicional en tinas de acero inoxidable a temperatura controlada.

Crianza: Envejecido entre 6 y 8 meses en barricas de roble francés.

Graduación Alc.: 14% vol.

SO₂ total: 54 mg/L

Acidez total: 4,60 g/L (ácido tartárico)

Acidez volátil: 0,60 g/L (ácido acético)

Azúcares residuales: 0,80 g/L

pH: 3,55

Tipo de envase: Bag in Box de 3 litros