



Bag in Box Negre – Celler Masroig



Bag in box Negre

Color cereza brillante. Aromas a frutas maduras y mermelada de moras. Delicado en boca y suave, con frescor.

Reconocimientos:

2017 Añada

· 9,51 puntos Guia de Vins de Catalunya 2019

2015 Añada

· 9,21 puntos Guia de Vins de Catalunya 2017

2014 Añada

· 9,03 puntos Guia de Vins de Catalunya 2016

2013 Añada

· 8,99 puntos Guia de Vins de Catalunya 2015

2011 Añada

· 9,19 puntos Guia de Vins de Catalunya 2013

2010 Añada

· 9,06 puntos Guia de Vins de Catalunya 2012

Ficha técnica:

Añada: 2022

Región: DO Cataluña (España)

Variedades: Garnacha tinta y Cariñena

Vendimia: Uvas seleccionadas procedentes de nuestros viñedos.

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

Graduación Alc.: 14% vol.

SO₂ total: 63 mg/L

Acidez total: 5,54 g/L (ácido tartárico)

Acidez volátil: 0,44 g/L (ácido acético)

Azúcares residuales: 0,19 g/L

pH: 3,69

Tipo de envase: Bag in Box de 3 litros