



**Bag in Box Envellit – Celler Masroig**



# Bag in box Envellit

**Color cirera profund. Una barreja de fruites madures en nas, amb notes suaus de torrats i vainilla. En boca és estructurat i rodó, amb la fusta complementant la complexitat de la fruita.**

## Reconeixements:

### 2014 Anyada

· 9,26 punts a la Guia de Vins de Catalunya 2017

### 2011 Anyada

· 9,27 punts a la Guia de Vins de Catalunya 2013

### 2010 Anyada

· 9,10 punts a la Guia de Vins de Catalunya 2012

## Fitxa tècnica:

Anyada: 2017

Regió: DO Montsant (Catalunya, Espanya)

Varietats: Carinyena i Garnatxa

Verema: Raims seleccionats procedents de les nostres vinyes.

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

Criança: Envellit durant 8 mesos en bótes de roure francès.

Graduació Alc.: 14.5% vol.

SO<sub>2</sub> total: 68 mg/L

Acidesa total: 5,0 g/L (àcid tartàric)

Acidesa total: 0,63 g/L (àcid acètic)

Sucres residuals: 1,2 g/L

Tipus d'envàs: Bag in Box de 3 litres