



Bag in Box Envellit – Celler Masroig



Bag in box Envellit

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:

2014 Añada

· 9,26 puntos en la Guía de Vins de Catalunya 2017

2011 Añada

· 9,27 puntos en la Guía de Vins de Catalunya 2013

2010 Añada

· 9,10 puntos en la Guía de Vins de Catalunya 2012

Ficha técnica:

Añada: 2017

Región: DO Montsant (Cataluña, España)

Variedades: Cariñena y Garnacha

Vendimia: Uvas seleccionadas procedentes de nuestros viñedos.

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

Crianza: Envejecido 8 meses en barricas de roble francés.

Graduación Alc.: 14.5% vol.

SO₂ total: 68 mg/L

Acidez total: 5,0 g/L (ácido tartárico)

Acidez volátil: 0,63 g/L (ácido acético)

Azúcares residuales: 1,2 g/L

Tipo de envase: Bag in Box de 3 litros