



Bag in Box Negre – Celler Masroig



Bag in box Negre

Color cirera brillant. Aromes de fruites madures i melmelada de móres. Delicat en boca i suau, amb frescor.

Reconeixements:

2017 Anyada

· 9,51 punts a la Guia de Vins de Catalunya 2019

2015 Anyada

· 9,21 punts a la Guia de Vins de Catalunya 2017

2014 Anyada

· 9,03 punts a la Guia de Vins de Catalunya 2016

2013 Anyada

· 8,99 punts a la Guia de Vins de Catalunya 2015

2011 Anyada

· 9,19 punts a la Guia de Vins de Catalunya 2013

2010 Anyada

· 9,06 punts a la Guia de Vins de Catalunya 2012

Fitxa tècnica:

Anyada: 2017

Regió: DO Catalunya (Espanya)

Varietats: Garnatxa i Carinyena

Verema: Raims seleccionats procedents de les nostres vinyes.

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

Graduació Alc.: 14,5% vol.

SO₂ total: 61 mg/L

Acidesa total: 4,6 g/L (àcid tartàric)

Acidesa volàtil: 0,40 g/L (àcida acètic)

Sucres residuals: 0,72 g/L

Tipus d'envàs: Bag in Box de 3 litres