



**Rojalet Selecció – Celler Masroig**



# Rojalet Selecció

**Color robí brillant i amb reflexos violacis. Aromes a cireres complementades amb notes minerals, torrades i espècies. Al paladar, fruites madures i notes de fusta elegants i ben integrades. Agradable, suau i amb tanins rodons.**

## Reconeixements:

### Anyada 2016

- 89 punts a Guia Peñín 2019
- 91 punts International Wine Challenge 2019
- Medalla d'or als Sakura Awards 2019

### Anyada 2015

- Medalla de plata International Wine Challenge 2018

## Fitxa tècnica:

Anyada: 2017

Regió: DO Montsant (Catalunya, Espanya)

Varietats: Carinyena i Garnatxa

**Verema:** Raïms seleccionats de les nostres vinyes velles.

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

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

**Graduació Alc.:** 14,5% vol.

**SO<sub>2</sub> total:** 82 mg/L

**Acidesa total:** 5,30 g/L (àcid tartàric)

**Acidesa volàtil:** 0,58 g/L (àcid acètic)

**Sucres residuals:** 0,60 g/L

**pH:** 3,48

**Tipus d'ampolla:** Bordelesa