



Solà Fred – Celler Masroig



Solà Fred

Negre jove de gran intensitat colorant. Molt aromàtic, equilibrat, amb sabor a fruites madures. En boca és fresc voluminós i amb un post gust llarg. És l'exemple perfecte de la tipicitat de la Carinyena al Montsant.

Reconeixements:

Anyada 2022

- Medalla de bronze als DWWA 2023
- Commended Medal al IWC 2023
- 9,46 punts Guia Vins Catalunya 2024

Anyada 2021

- Medalla de plata als DWWA 2022
- Medalla de bronze IWC 2022

Anyada 2020

- Medalla de bronze als DWWA 2021

Anyada 2019

- Medalla de bronze als DWWA 2020

Anyada 2018

- 9,13 punts Guia de Vins de Catalunya 2020
- 91 punts WineScores (Canadà)
- 89 punts Guia Peñín 2020
- Medalla de bronze als DWWA 2019

Anyada 2017

- Medalla de platí als DWWA 2018 (97 punts)

Anyada 2016

- 89 punts Guia Peñín 2018
- Commended Medal al IWC 2017

Anyada 2015

- 89 punts Guia Peñín 2017
- 9,11 punts Guia de Vins de Catalunya 2017

Anyada 2014

- Medalla de plata IWC 2016
- 89+ punts Vinous (EUA – Gener 2016)
- Medalla de plata en los Sakura Awards 2016
- 5 estrelles Guia Peñín 2016
- 9,56 punts Guia de Vins de Catalunya 2016

Fitxa tècnica:

Anyada: 2022

Regió: DO Montsant (Catalunya, Espanya)

Varietats: 100% Carinyena

Verema: Raïm seleccionats de les nostres vinyes.

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

Graduació Alc.: 14% vol.

SO₂ total: 49 mg/L

Acidesa total: 4,80 g/L (àcid tartàric)

Acidesa volàtil: 0,53 g/L (àcid acètic)

Sucres residuals: 0,60 g/L

pH: 3,66

Tipus d'ampolla: Bordelesa