



## SOLÀ FRED

Damunt vessants empinats, els ceps miren al sud.  
Dies de calor, fredes nits. El contrast fa fort el raïm.  
L'equilibri viu al paisatge intens del Solà Fred.

VI NEGRE. DO MONTSANT  
CELLER MASROIG

**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 2018

- 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

### Anyada 2013

- 5 estrelles Guia Peñín 2015
- Medalla de bronze als DWWA 2014
- Commended Medal al IWC 2015

### Anyada 2012

- 5 estrelles Guia Peñín 2015
- Commended Medal als DWWA 2013

### Anyada 2011

- 4 estrelles Guia Peñín 2013

## Fitxa tècnica:

Anyada: 2018

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.

SO<sub>2</sub> total: 51 mg/L

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

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

Sucres residuals: 0,64 g/L

pH: 3,56

Tipus d'ampolla: Bordelesa