



Solà Fred – Celler Masroig



Solà Fred

Tinto joven de gran intensidad. Muy aromático, equilibrado, con sabor a frutas maduras. En boca es fresco, voluminoso y con un post-gusto largo. Es el ejemplo perfecto de la tipicidad de la Cariñena en el Montsant.

Reconocimientos:

Añada 2022

- 9,46 puntos Guia Vins Catalunya 2024
- Medalla de bronce en DWWA 2023
- Commended Medal en IWC 2023

Añada 2021

- Medalla de plata en DWWA 2022
- Medalla de bronce en IWC 2022

Añada 2020

- Medalla de bronce en DWWA 2021

Añada 2019

- Medalla de bronce en DWWA 2020

Añada 2018

- 9,13 puntos Guia de Vins de Catalunya 2020
- 91 puntos WineScores (Canadá)
- 89 puntos Guía Peñín 2020
- Medalla de bronce en DWWA 2019

Añada 2017

- Medalla de platino en DWWA 2018 (97 puntos)

Añada 2016

- 89 puntos Guía Peñín 2018
- Commended Medal en IWC 2017

Añada 2015

- 89 puntos Guía Peñín 2017
- 9,11 puntos Guia de Vins de Catalunya 2017

Añada 2014

- Medalla de plata en IWC 2016
- 89+ puntos Vinous (EUA – Enero 2016)
- Medalla de plata en los Sakura Awards 2016
- 5 estrellas Guía Peñín 2016
- 9,56 puntos Guia de Vins de Catalunya 2016

Ficha técnica:

Añada: 2022

Región: DO Montsant (Cataluña, España)

Variedades: 100% Cariñena

Vendimia: Uvas seleccionadas procedentes de nuestros viñedos.

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

Graduación Alc.: 14% vol.

SO₂ total: 49 mg/L

Acidez total: 4,80 g/L (ácido tartárico)

Acidez volátil: 0,53 g/L (ácido acético)

Azúcares residuales: 0,60 g/L

pH: 3,66

Tipo de botella: Bordelesa