



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

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 2018

- 91 puntos WineScores (Canadá)
- 89 puntos Guía Peñín 2020
- Medalla de bronce a los DWWA 2019

Añada 2017

- Medalla de platino a los DWWA 2018 (97 puntos)

Añada 2016

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

Añada 2015

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

Añada 2014

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

Añada 2013

- 5 estrellas Guía Peñín 2015
- Medalla de bronce en los DWWA 2014
- Commended Medal en el IWC 2015

Añada 2012

- 5 estrellas Guía Peñín 2015
- Commended Medal en los DWWA 2013

Añada 2011

- 4 estrellas Guía Peñín 2013

Ficha técnica:

Añada: 2018

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: 51 mg/L

Acidez total: 5,30 g/L (ácido tartárico)

Acidez volátil: 0,58 g/L (ácido acético)

Azúcares residuales: 0,64 g/L

Tipo de botella: Bordelesa