



Rojalet Rosat – Celler Masroig



Rojalet Rosat

Color rosa brillant amb aromes predominants a fruites vermelles. En boca és amable, elegant, fresc i amb un post-gust llarg.

Reconeixements:

Nou producte.

Fitxa tècnica:

Anyada: 2019

Regió: DO Montsant (Catalunya, Espanya)

Varietats: 100% Garnatxa

Verema: Raïms seleccionats de les nostres vinyes.

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

Graduació Alc.: 14% vol.

SO₂ total: 70 mg/L

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

Acidesa volàtil: 0,40 g/L (àcid acètic)

Sucres residuals: 0,40 g/L

pH: 3,07

Tipus d'ampolla: Bordelesa