



L'OM Premium – Celler Masroig



L'OM

Premium

Color cereza picota intenso y brillante. Aromas a fruta madura con notas a tostados y especiados procedentes de la crianza en barricas de roble. En boca es equilibrado, intenso, largo y persistente. Esencia del vino artesanal.

Reconocimientos:

Añada 2016

· 91 puntos Guía Peñín 2020

Ficha técnica:

Añada: 2016

Región: DO Montsant (Cataluña, España)

Variedades: Garnacha y Cariñena

Vendimia: Uvas seleccionadas de nuestros viñedos viejos de más altitud (400m), situados en la zona sur-este de la DO Montsant.

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

Crianza: Envejecido durante 12 meses en barricas de roble francés y posteriormente en botella.

Graduación Alc.: 14,5% vol.

SO₂ total: 75 mg/L

Acidez total: 4,7 g/L (ácido tartárico)

Acidez volátil: 0,26 g/L (ácido acético)

Azúcares residuales: 0,24 g/L

pH: 3,04

Tipo de botella: Borgoña