



Rojalet Blanc – Celler Masroig



Rojalet Blanc

Blanc brillant i elegant. Fruites tropicals, flors blanques i herbes mediterrànies en nas. En boca és fresc, agradable i amb una bona acidesa. Rodó al paladar, típic de la Garnatxa Blanca.

Reconeixements:

Producte nou.

Fitxa tècnica:

Anyada: 2018

Regió: DO Montsant (Catalunya, Espanya)

Varietats: Macabeu i Garnatxa Blanca

Verema: Raïm seleccionats de les nostres vinyes.

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

Graduació Alc.: 13% vol.

SO₂ total: 62 mg/L

Acidesa total: 4,20 g/L (àcid tartàric)

Acidesa volàtil: 0,22 g/L (àcid acètic)

Sucres residuals: 0,30 g/L

pH: 3,28

Tipus d'ampolla: Bordelesa