



Rojalet Blanc – Celler Masroig



Rojalet Blanc

Blanco brillante y elegante. Frutas tropicales, flores blancas y hierbas mediterráneas en nariz. En boca es fresco, agradable y con una buena acidez. Redondo en el paladar, típico de la Garnacha Blanca.

Reconocimientos:

Producto nuevo.

Ficha técnica:

Añada: 2018

Región: DO Montsant (Cataluña, España)

Variedades: Macabeo y Garnacha Blanca

Vendimia: Uvas seleccionadas de nuestros viñedos.

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

Graduación Alc.: 13% vol.

SO₂ total: 62 mg/L

Acidez total: 4,20 g/L (ácido tartárico)

Acidez volátil: 0,22 g/L (ácido acético)

Azúcares residuales: 0,30 g/L

pH: 3,14

Tipo de botella: Bordelesa