



**Rojalet Negre – Celler Masroig**



# Rojalet Negre

**Color robí brillant i amb reflexos violacis. Aroma agradable a fruites vermelles, herbes mediterrànies i cireres. Madur i complex, de cos mitjà. Vi elegant, pura seducció de fruita. Acabat fi amb tanins suaus i madurs. Post gust refrescant i agradable.**

## Reconeixements:

Anyada 2016

- Medalla de Plata en el IWC 2017
- Medalla d'Or a Sakura Awards 2018

## Fitxa tècnica:

Anyada: 2018

Regió: DO Montsant (Catalunya, Espanya)

Varietats: Garnatxa i Carinyena

Verema: Raïms seleccionats de les nostres vinyes.

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

Graduació Alc.: 14 % vol.

SO<sub>2</sub> total: 58 mg/L

Acidesa total: 5,00 g/L (àcid tartàric)

Acidesa volàtil: 0,52 g/L (àcid acètic)

Sucres residuals: 0,20 g/L

pH: 3,7

Tipus d'ampolla: Bordelesa



**Rojalet Selecció – Celler Masroig**



# Rojalet Selecció

**Color robí brillant i amb reflexos violacis. Aromes a cireres complementades amb notes minerals, torrades i espècies. Al paladar, fruites madures i notes de fusta elegants i ben integrades. Agradable, suau i amb tanins rodons.**

## Reconeixements:

Nou producte.

## Fitxa tècnica:

Anyada: 2016

Regió: DO Montsant (Catalunya, Espanya)

Varietats: Carinyena i Garnatxa

**Verema:** Raïms seleccionats de les nostres vinyes velles.

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

**Criança:** Envellit 8 mesos en bótes de roure francès.

**Graduació Alc.:** 14.5% vol.

**SO<sub>2</sub> total:** 80 mg/L

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

**Acidesa volàtil:** 0,75 g/L (àcid acètic)

**Sucres residuals:** 0,47 g/L

**pH:** 3,5

**Tipus d'ampolla:** Bordelesa