



**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: 2018

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.: 13,5% vol.

SO<sub>2</sub> total: 48 mg/L

Acidesa total: 4,80 g/L (àcid tartàric)

Acidesa volàtil: 0,21 g/L (àcid acètic)

Sucres residuals: 0,40 g/L

pH: 3,16

Tipus d'ampolla: Bordelesa