



ROJALET

VI ROSAT. DO MONTSANT
CELLER MASROIG

Rojalet Rosat – Celler Masroig



Rojalet Rosat

Color rosado brillante con aromas predominantes a frutos rojos. En boca es amable, elegante, fresco y con un post-gusto largo.

Reconocimientos:

Producto nuevo.

Ficha técnica:

Añada: 2018

Región: DO Montsant (Cataluña, España)

Variedades: 100% Garnacha

Vendimia: Uvas seleccionadas de nuestros viñedos.

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

Graduación Alc.: 13.5 % vol.

SO₂ total: 48 mg/L

Acidez total: 4,80 g/L (ácido tartárico)

Acidez volátil: 0,21 g/L (ácido acético) **Azúcares residuales:** 0,40 g/L

pH: 3,16

Tipo de botella: Bordelesa