



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.

SO₂ 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