



**Rojalet Selecció – Celler Masroig**



# Rojalet Selecció

**Color rubí brillante con reflejos violáceos. Aromas de cerezas complementadas con notas minerales, tostadas y especiadas. En el paladar, frutas maduras y notas de madera elegantes y bien integradas. Agradable, suave y con taninos redondos.**

## Reconocimientos:

Producto nuevo.

## Ficha técnica:

**Añada:** 2016

**Región:** DO Montsant (Cataluña, España)

**Variedades:** Cariñena y Garnacha

**Vendimia:** Uvas seleccionadas de nuestros viñedos viejos.

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

**Crianza:** Envejecido 8 meses en barricas de roble francés.

**Graduación Alc.:** 14.5% vol.

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

**Acidez total:** 5,30 g/L (ácido tartárico)

**Acidez volátil:** 0,75 g/L (ácido acético)

**Azúcares residuales:** 0,47 g/L

**pH:** 3,5

**Tipo de botella:** Bordelesa