



Solà Fred Rosat — Celler Masroig



Solà Fred Rosat

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

Reconocimientos:

Añada 2015

- 4 estrellas Guía Peñín 2017
- 8,88 puntos en la Guía de Vins de Catalunya 2017

Añada 2014

- 90 puntos Vinous (EUA – Enero 2016)
- 5 estrellas Guía Peñín 2016
- 9,50 puntos en la Guía de Vins de Catalunya 2016

Añada 2013

- 5 estrellas Guía Peñín 2015

Añada 2012

- 5 estrellas Guía Peñín 2014
- 9,14 puntos en la Guía de Vins de Catalunya 2014

Añada 2011

- 89 puntos Guía Peñín 2013
- 4 estrellas Guía Peñín 2013
- 9,00 puntos en la Guía de Vins de Catalunya 2013

Ficha técnica:

Añada: 2018

Región: DO Montsant (Cataluña, España)

Variedades: 90% Garnacha, 10% Syrah

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