



Rojalet Negre – Celler Masroig



Rojalet Negre

Color robí brillant i amb reflexos violacis. Aroma agradable a fruites vermelles, herbes mediterrànies i cireres. Madur i complex, de cos mitjà. Vi elegant, pura seducció de fruita. Acabat fi amb tanins suaus i madurs. Post gust refrescant i agradable.

Reconeixements:

Anyada 2018

- 92 punts International Wine Challenge 2019

Anyada 2017

- 88 puntos (4 estrelles) Guía Peñín 2019

Anyada 2016

- Medalla de Plata en el IWC 2017
- Medalla d'Or a Sakura Awards 2018

Fitxa tècnica:

Anyada: 2018

Regió: DO Montsant (Catalunya, Espanya)

Varietats: Garnatxa i Carinyena

Verema: Raïms seleccionats de les nostres vinyes.

Elaboració: Fermentació tradicional en tines d'acer inoxidable a temperatura controlada.

Graduació Alc.: 14 % vol.

SO₂ total: 58 mg/L

Acidesa total: 5,00 g/L (àcid tartàric)

Acidesa volàtil: 0,52 g/L (àcid acètic)

Sucres residuals: 0,20 g/L

pH: 3,7

Tipus d'ampolla: Bordelesa